

# Rentier Plätzchen

## Zutaten:

200 g weiche Butter  
125 g Zucker  
1 Tütchen Vanillezucker oder 1 TL Vanilleextrakt  
eine Prise Salz  
1 Ei  
320 g Mehl  
Schokolinsen  
Schokoschrift oder geschmolzene Schokolade

Die weiche Butter und den Zucker in eine große Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig rühren. Dann das Ei, eine Prise Salz und Vanille einrühren. Zum Schluss das Mehl dazu geben und weiter rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für **etwa 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.**

Den Backofen auf **160 Grad Ober-/Unterhitze** vorheizen.  
Die Arbeitsfläche und das Nudelholz leicht mit Mehl bestäuben, sonst klebt der Teig sehr.

Verarbeite den Teig so, wie du es am besten kannst. Ob im ganzen oder Stück für Stück.  
Auf dem etwa **4-5 mm dick ausgerollten Teig** mit einem runden Ausstecher kleine Kreise ausstechen und vorsichtig auf das Backblech setzen.

Die Rentier-Plätzchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene je nach Dicke und Durchmesser **ca. 8-10 Minuten backen.**

