

Gingerbread Rentiercookies

etwa 60 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 80 Min.



Zutaten:

Teig:

150 g Butter
55 g Zucker
95 g Rohrzucker
200 g Melasse
1 ½ TL Kardamom
1 ½ TL Zimt, gemahlen
1 TL Nelkenpulver
1 TL Ingwerpulver
420 g Mehl
1 EL Kakaopulver
½ TL Salz
1 TL Dr. Oetker Natron
1 Ei

Verzieren:

1 Stk. Eiweiss
etwa 200 g Puderzucker
½ TL Zitronensaft
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen, Spritztütchen und Rentier Ausstecher (Ø 5 cm) bereitstellen.

2 Teig:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker, Rohrzucker, Melasse, Kardamom, Zimt, Nelken und Ingwer beifügen und mit der geschmolzenen Butter mischen. Pfanne vom Herd nehmen und etwas erkalten lassen. Mehl, Kakaopulver, Salz und Natron in einer Schüssel mischen. Die Butter- Zucker-Masse und das Ei dazugeben und mit dem Mixer (Knethacken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig, in Frischhaltefolie gewickelt, etwa **6 Stunden kalt** stellen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ½ cm dick ausrollen, Rentier Guetzli (etwa Ø 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 6 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 6 Minuten

3 Verzieren:

Eiweiss kurz mit dem Mixer aufschlagen. Den Puderzucker nach und nach einrühren bis eine teigartige Konsistenz entsteht. Die Spritzglasur in Spritztütchen füllen und die Guetzli damit dekorieren. Mit Lebensmittelfarbe die Guetzli zeichnen. Vollständig trocknen lassen.

