

Rentier-Cookies Tag 22

Für den Teig (20-22 Cookies):

170g Butter
100g brauner Zucker
50g Zucker
50g Zartbitterschokolade
290g Mehl (Type 405)
3 TL Backpulver
2 TL Natron
2 EL Kakao
1 TL Spekulatiusgewürz
3 EL Kakao Nibs

Für die Dekoration:

40-44 kleine Salzbrezeln
20-22 m&m's Erdnuss
Zuckeraugen

Den Ofen auf 175°C (350°F) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zur Seite stellen.

Die Butter mit den beiden Zuckersorten und der Schokolade in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter und Schokolade geschmolzen sind. Glatt rühren, zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.

Das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Kakao, Spekulatiusgewürz und Kakao Nibs in einer großen Schüssel vermischen. Die Mischung mit der geschmolzenen Butter dazugeben und alles verrühren. Aus dem Teig etwa walnussgroße Kugeln formen, flachdrücken und mit etwas Abstand auf das Blech setzen. Für 5 Minuten backen, dann herausnehmen und je zwei Salzbrezeln als Geweih in die Cookies drücken und zurück in den Ofen schieben und weitere 6 Minuten backen. Wieder herausnehmen und dann sofort die m&m's als Nasen und die Zuckeraugen in die noch weichen Cookies drücken (Vorsicht – ist noch alles sehr heiß). Auf dem Blech etwas abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter legen und komplett auskühlen lassen. Sollten die Brezeln nicht halten, kann man sie mit etwas geschmolzener Schokolade wieder ankleben.

