



# Rentier Rudolph

## Zutaten für 20 Stück

### Schokoladencookie mit Royal Icing

Butter   weich	160 g
Puderzucker	80 g
Eiweiss	30 g
Weissmehl	240 g
Vanillesamen	1/2 TL
Couverture   dunkel	20 g
Royal-Icing-Mix	150 g
Wasser	28 g



Kühlungszeit:	1 Stunde
Backzeit:	5 Minuten
Dekorationszeit:	ca. 30 Minuten
Haltbarkeit:	1 Monat

## Herstellung Schokoladencookie

1. Schlage die Butter zusammen mit dem Puderzucker schaumig und gib dann das Eiweiss langsam hinzu.
2. Füge nun die Vanillesamen, das Mehl und die geschmolzene dunkle Couverture hinzu. Mixe es kurz auf niedriger Stufe, bis eine Art Crumble entsteht. Knete jetzt die Masse mit Deinen Händen, bis Du einen festen Teig erhältst.

Den fertigen Teig musst Du nun in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Nach der Kühlung musst Du den Teig kurz durchkneten und dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mithilfe von Teighölzern auf 5 mm Dicke ausrollen.
4. Steche den Teig mit den Rentierausstechern aus und lege die Cookies auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Die Cookies werden nun im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft für ca. 15 Minuten gebacken.

Lasse sie danach mindestens 20 Minuten auskühlen.

## Für das Icing

5. Mische das Wasser zusammen mit dem Royal-Icing-Mix und schlage es mit der Küchenmaschine 7–10 Minuten auf.

Färbe die Masse in der gewünschten Farbe ein, fülle sie in ein Cornet, schneide eine kleine Spitze ab und ziehe den Rand des Cookies damit nach.

6. Füge zur restlichen Glasur etwas Wasser hinzu und fülle damit den umrandeten Teil aus. Durch das zusätzliche Wasser verteilt sich die Glasur besser und wird schön glatt.

## Lagerung & Haltbarkeit:

Am besten lagert Du die fertigen Cookies in einer Guetzlibox. In der Box sind sie bis zu einem Monat haltbar.