



# Zartschmelzende Rentierhäufchen

Menge	Zutaten
50 g	weiche <b>Butter</b>
100 g	feinster <b>Zucker</b>
2 Stück	<b>kleine Eier</b>
1 EL	<b>Instant-Kaffeepulver</b>
125 g	<b>Mehl</b>
1 Stück	<b>Keksausstecher</b> , klein, rund ca.3-4 cm
250 g	<b>Doppelrahmfrischkäse</b>
200g	<b>Maronencreme/Marmelade</b>
8 g	<b>Feingeriebene Orangenschale</b>
100 g	<b>dunkle Lindt Schokolade</b>
300 g	<b>Zartbitterkuvertüre</b>
10 g	<b>Kokosfett</b>
1 Stück	<b>Spritzbeutel</b>
	<b>Goldstaub, rote kleine Zuckerperlen</b>
	<b>Und Schneeflocken-Oblaten zur Deko</b>

## Zubereitung:

1. Teigzutaten zum glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kaltstellen. Backofen auf 180°C ober und Unterhitze vorheizen.
2. Teig auf leicht bemehlten Fläche ca. 5mm dick ausrollen. Kleine Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.
3. Ca. 10 – 12 Minuten lang knusprig backen. Auskühlen lassen.
4. Frischkäse und Maronencreme glatt schlagen (Handrührgerät) Creme in einen Spritzbeutel mit einer größeren Sterntülle füllen. Masse tupfenartig auf die Plätzchen spritzen.
5. Über Nacht am Balkon leicht anfrieren lassen.
6. Lindt Schokolade und Kuvertüre gemeinsam mit Kokosfett überm Wasserbad schmelzen. Plätzchen kurz und schnell kopfüber darin tauchen (aufpassen: Creme schmilzt sehr schnell), kurz abtropfen lassen. Auf Backpapier setzen, verzieren und fest werden lassen.

*Viel Spass beim Nachbacken.*

*Wem es geschmeckt hat, schreibt mir - ich würde mich freuen.*



## Lucina's Tipps:



Man kann den Doppelrahmfrischkäse auch mit jeder anderen Marmelade anrühren.

Auch sehr gut schmeckt dieser Milka-Doppelrahm-Frischkäse.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und  
guten Appetit!!*

*Eure Lucina Cucina*