

# Himmelsboten



etwa 50 Stück  
40 Minuten

## Zutaten

### Für das Backblech:

Backpapier  
Stern-Ausstecher (7 cm)

### Mürbeteig:

250 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Backpulver  
100 g Puderzucker  
1 Pck. geriebene Orangenschale  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

### Füllung:

Schokolinsen, Schokostückchen

### Zum Verzieren:

Zuckerschrift

## Zubereitung

### Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### Mürbeteig zubereiten

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Sterne ausstechen und auf das Backblech legen.

### Füllung zubereiten

Einige Schokostücke/Schokolinsen jeweils auf der "Körpermitte" verteilen, zwei gegenüberliegende Spitzen als "Arme" darüberlegen, etwas andrücken und backen.

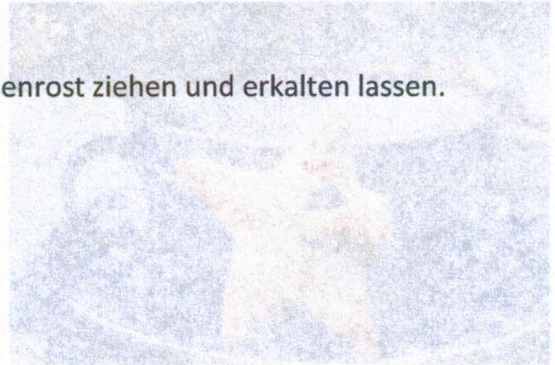
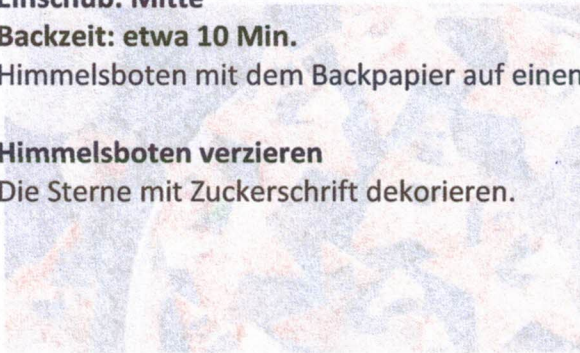
### Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Himmelsboten mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Himmelsboten verzieren

Die Sterne mit Zuckerschrift dekorieren.



etwa 20 Stück

40 Minuten

### Zutaten

Für das Backblech:

Backpapier

Stirn-Ausstich (7 cm)

### Milchteig:

250 g Weizenmehl

1/2 gestr. TL Backpulver

100 g Puderzucker

1 Pck. gehobene Orangenschale

125 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

### Füllung:

Schokolinsen, Schokostückchen

### Zum Verzieren:

Zuckerschrift

### Zubereitung

Vorbereiten

Backblech mit Backpapier belegen. Backen vorbereiten

Oberflächentemp. etwa 180 °C

Heißluft etwa 180 °C

Milchteig zubereiten

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzugeben und alles mit

einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten

Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Sterne ausstechen

und auf das Backblech legen.