


Himmelsboten

etwa 50 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
Dr. Oetker Backpulver
100 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
125 g Butter oder Margarine,
weich
1 Ei

Füllung:

Dr. Oetker Milkschokolade
Chunks
Smarties®

Garnitur:

1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

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.

3 Füllung:

Einige Schokostücke oder Smarties® jeweils auf der «Körpermitte» verteilen, einen oder zwei gegenüberliegende Spitzen als «Arme» darüberlegen und etwas andrücken.



Sterne im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 10 Minuten

Sterne mit dem Backpapier vom Blech auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

④ Garnitur:

Die Sterne mit Zuckerschrift dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli etwa 3 Wochen aufbewahren.

Wenn der Teig zu weich sein sollte, eine Zeit lang in den Kühlschrank stellen.

