



# Himmelsboten

Niedliche Knetteigsterne mit Orangennote

etwa 50 Stück

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Stern-Ausstecher (7 cm)

### Knetteig:

250 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

### Füllung:

etwa 50 g Dr. Oetker Schokolade grob gehackt

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Zuckerschrift mit Schokoladen-Geschmack

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin 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 jeweils auf der "Körpermitte" verteilen, zwei gegenüberliegende Spitzen als "Arme" darüberlegen und etwas andrücken. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

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

### ④ Verzieren:

Die Sterne mit Zuckerschrift dekorieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Schokolade grob gehackt können Sie den Boten auch Schokolinsen aus dem Dr. Oetker Gebäckschmuck in den Arm legen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren.
- Wenn der Teig zu weich sein sollte, eine Zeitlang in den Kühlschrank stellen.

