

In diesem Monat wird in vielen Haushalten mit der Weihnachtsbäckerei begonnen. Das Gebäck ist in der Herstellung einfach und auch kleinere Kinder finden es toll, die ausgestochenen Sterne nach Belieben zu dekorieren. Viel Spaß an alle beim Nachbacken und Naschen ☺!

Himmelsboten (ca. 50 Stück)

Zutaten:

250 g Mehl
½ gestr. Teel. Backpulver
100 g Puderzucker
1 Btl. geriebene Orangenschale
125 g Butter
1 Ei

Zum Dekorieren:

Zuckerschrift
1 Tafel Zartbitterschokolade
Schokolinsen



Zubereitung:

Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
Anschließend dünn ausrollen und Sterne ausstechen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
In die Mitte jeweils 1 Stück Schokolade legen und ein oder zwei Sternenzacken darüber klappen. Abbacken.

Temperatur : 175°C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Plätzchen erkalten lassen.
Anschließend mit

Zuckerschrift

→ ein Gesicht aufmalen.

Tipp:

→ Statt der Schokolade können auch Schokolinsen verwendet werden.