



## Weihnachtsplätzchen \*Himmelsboten

Rezept für ca. 50 Stück

nach Dr. Oetker

### Zutaten

#### Knetteig:

250g	Weizenmehl
½ TL	Backin Dr. Oetker Original
100 g	Puderzucker
1 Pck.	Geriebene Orangenschale Dr. Oetker Finesse
125g	weiche Butter
1 Eier	Gr. M
1 Prise	Salz (haben Eva.&Gaby hinzugefügt)

#### Füllung:

1 Beutel	Schokolade grob gehackt (backstabil) Dr. Oetker
----------	---

**Verzierung:** Zuckerschrift rot Dr. Oetker und Lebensmittel-Farbstift schwarz DekoBack

**Sonstiges:** Stern-Ausstecher  $\varnothing$  6 cm, Backpapier & Auskühlgitter

Backofen vorheizen 160° C Heißluft oder

180° C Ober-/Unterhitze, mittlere Einschubschiene.

Backzeit ca. 10 Minuten !!! bei uns waren sie in ca. 8 Minuten fertig !!!



...los geht's...!

**Für den Knetteig,** das Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, evtl. mit den Händen nachkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn (ca. 3mm) ausrollen. Sterne ausstechen auf das Backblech mit Backpapier legen.

**Für die Füllung,** die Schokoladenbröckchen jeweils auf die Körpermitte des Sternes legen und einen Sternzacken als Arm darüber legen und etwas andrücken. Oder auch zwei gegenüberliegende Sternzacken als Arme über die Schokolade legen. ...und ab in den Ofen..!

Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen & anschließend die Gesichter mit Farbstift (schwarz) und Zuckerschrift (rot) aufmalen.

...fertig..♥ !..

**Tipp♥** Anstatt Schokoladenbröckchen können auch Schokolinsen in den Arm der Boten gelegt werden. In gut schließenden Dosen können die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahrt werden. Wenn der Teig zu weich sein sollte, eine Zeitlang in den Kühlschrank stellen.