



HIMMELSBOTEN

ZUTATEN

- 100 g Zucker
- 1 Orange (Schale)

- 250 g Mehl
- 8 g Backpulver
- 125 g Butter kalt in Stücken
- 1 Ei
- Smarties
- Zuckeraugen und Zuckerschrift

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen
2. Zucker und Orangenschale (mit Sparschäler dünn abgeschält) in den Mixtopf geben und **15 Sek. / Stufe 10** pulverisieren
3. Mehl, Backpulver, kalte Butterwürfel und Ei in den Mixtopf geben und **30-40 Sek. / Stufe 4** zu einem Teig verarbeiten
4. Teig zu einer Kugel formen (ggf. noch etwas kühl stellen) und 3-5 mm dick auf wenig Mehl ausrollen
5. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, Smarties in der Mitte des Stern verteilen und eine oder zwei Sternenspitzen als «Arme» darüberlegen
6. Ca. 8-10 Minuten backen und nach dem Auskühlen mit Zuckerschrift und Zuckeraugen das Gesicht gestalten.

REZEPT

Von meiner Tochter aus dem Religionsunterricht von Frau A.Cadosch