



Himmelsboten

Description

Zutaten

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Puderzucker

default watermark

Zubereitung

Zuerst das Mehl mit Butter und Puderzucker zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Danach den Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Jetzt den Teig in 2 Portionen teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Sterne ausstechen und auf das Backblech legen.

Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit der Schokoschrift ein Gesicht aufmalen.



Category

1. Frisch eingetroffen

Date Created

Oktober 10, 2024

Author

jeanny

default watermark