

## Himmelsboten

Hierfür braucht ihr folgende Zutaten:

- 125 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker
- 250 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Ei
- Mandelkerne
- Schwarze Lebensmittelfarbe



### ZUBEREITUNG

Bevor ihr beginnt, lasst die Butter ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur erweichen. Ihr könnt sie natürlich auch in der Mikrowelle erweichen.

Nun gebt ihr die weiche Butter mit dem Puderzucker in eine Schüssel und schlagt diese auf. Dann gebt ihr das Mehl und die anderen Zutaten hinzu und knetet mit den Knethaken des Hand Rührers einen Mürbteig.

Habt ihr das gemacht, stellt ihr den Teig zum Ruhen für eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Jetzt heizt ihr den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vor.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, Teig ca. 3 – 4 mm dick ausrollen und den Teig mit einer Sternenform ausstechen. Eine Mandel in die Mitte geben und einen „Arm“ darüberlegen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und die Sterne im vorgeheizten Backofen für 8 bis 10 Minuten hell ausbacken.

Abkühlen lassen, dann kleinen Augen mit der Lebensmittelfarbe aufs Gesicht spritzen.