

# Mennyei hírnökök

Mennyeien ínycsiklandó finomságok

kb. 40 darab



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A tésztához:

250 g búzaliszt  
0,5 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor  
100 g porcukor  
1 tasak Dr. Oetker Finesse  
Reszelt Narancshéj  
125 g margarin  
1 db tojás (közepes méretű)

### A töltelékhez:

kb. 50 g tejszokoládé (nagyobb  
darabokra törve)

### A díszítéshez:

Dr. Oetker Dekor Toll csokoládé-  
és karamellízű

## 1 Előkészítés:

A tepsit sütőpapírral béleljük. A sütőt előmelegítjük.

## 2 Elkészítés:

A tésztához a lisztet a sütőporral elkeverjük, és egy keverőedénybe szitáljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót, és az egészet konyhai robotgéppel (dagasztó spirállal) kezdetben alacsony, majd a legmagasabb fokozaton sima tésztává dagasztjuk. A tésztát enyhén lisztezett munkafelületen átgyúrjuk, majd vékonyra nyújtjuk, és csillag alakú kiszúróformával (kb. 8 cm átmérőjű) kiszaggatjuk. A csillagokat az előkészített tepsibe helyezük, majd a csokoládédarabokat a csillagok közepére helyezük és tetszés szerint, egy vagy mindkét csillagszúcsot ráhajtjuk, és kissé a csokoládéhoz nyomjuk. A tepsit a sütő középső részébe toljuk, és a süteményt megsütjük.

**Alsó és felső sütés: kb. 180 °C**

**Légkeveréses: kb. 160 °C**

**Sütési beállítás: Középre  
sütés: kb. 10 - 12 Perc(ek)**



Sütés után a süteményt sütőpapírral együtt sütőrácra húzzuk és hagyjuk kihűlni. A csillagokat ízlés szerint dekor tollal díszítjük, szemet-szájat rajzolva rá.

Tip from the Test Kitchen

- Jól záródó fémdobozban a sütemény akár 3 hétig is eltartható.
- Ha a tészta túl lágy lenne, akkor egy időre helyezzük be a hűtőszekrénybe.

