

Weihnachtsbacken Rezepte

Anisplätzchen Rezept 5

Anzahl: 50 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

2	Eier (Größe M)	125 g Weizenmehl
200 g	Zucker	125 g Speisestärke
1	Pack. Vanillin Zucker	15 g gemahlener Anissamen

1. Für den Teig die Eier mit Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.
2. Mehl mit Speisestärke mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches mit dem Anis auf die gleiche Weise unterrühren.
3. von dem Teig mit 2 Teelöffeln haselnussgroße Häufchen auf gefettete, mit Mehl bestäubte Backbleche setzen (genügend Zwischenraum lassen, sie werden mindestens doppelt so groß).
4. Die Backbleche nebeneinander (nicht übereinander) stellen und über Nacht in einem warmen Raum trocknen lassen, danach die Backbleche in den Backofen schieben. Ober - Unterhitze 140 - 160°C (vorgeheizt). ca. 15 bis 20 Minuten backen lassen.
5. Das Gebäck nach dem Backen sofort vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.