

Weihnachtsbacken Rezepte

Anisplätzchen Rezept 1

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

300 g Mehl

300 g Puderzucker

4

Mittelgrosse Eier

1

Essl. Anis gemahlen

Tipp: Völlig trockenes Mehl ebenso wichtig wie ausgiebiges Rühren des Teiges und ein trockener Platz zum Ruhen.

Das Mehl in eine breite Metallschüssel füllen und im 50 °C warmen Backofen eine halbe Stunde vorwärmen.

Den Puderzucker sieben und mit Eiern und Anis zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die Masse will ausdauernd gerührt werden, 15 Minuten sollten es schon sein. Das Mehl dabei nach und nach einrieseln lassen.

Backbleche mit Backpapier auslegen oder einfetten und zusätzlich mit Mehl bestäuben. Mit Hilfe von Teelöffeln oder einer Spritztülle sehr kleine Häufchen auf die Bleche setzen und bei Zimmertemperatur über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Plätzchen bei 150 °C in etwa 20 bis 25 Minuten hellgelb backen.

Aufbewahrung und Haltbarkeit: Anisplätzchen sind ein langlebiges Gebäck. Ein Apfelstückchen in der Dose verhindert, dass sie allzu hart werden. Vier Wochen oder mehr sind kein Problem, besser werden sie dabei aber auch nicht.