

Weihnachtsbacken Rezepte

Anisringe

Anzahl: 90 Stück

Stichworte: Advent, Gebäck, Weihnachten

5	Eier	1	Essl.	Pernod (franz.
500 g	Puderzucker	2		Anisschnaps)
1	Prise Salz	500	g	Msp. Anis (gemahlen)
				Mehl

Eier und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen Salz, Pernod und Anis unterrühren. Das Mehl untermischen und alles zu einen Teig verkneten.

Teig in einem Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (Nr. 5) füllen und mit Abstand zu einander Kreise (etwa 6 cm o) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

120 - 140°, 2. Schiebeleiste von unten

120 - 140°, Umluftbackofen

20 - 25 Minuten

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten