

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Schuhschnallen (Schwiegermutterzungen)

Anzahl: 50 Plätzchen

Gattung: Backen, Anis, Plätzchen, Weihnachten

---

2 Eier (L)  
Anis

120 g Zucker  
60 g Mehl

---

Die Eier mit Zucker schaumig rühren, das Mehl von Hand leicht unterheben. Mit einem Kaffeelöffel Teighäufchen im Abstand von etwa 10 cm auf ein gut gefettetes Blech setzen die Masse läuft breit und flach auseinander. Anis darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 175-200Gradc backen, bis die Plätzchen hellgolden sind. Noch heiß mit einer Kuchenpalette oder einem Messer ablösen, über einen Kochlöffelstiel biegen und einige Sekunden darauf liegen lassen, bis sie fest geworden sind.

Anmerkung: Sollte der Teig der Schuhschnallen, den sie während des Biegens der anderen im geöffneten Backofen liegenlassen, zu stark abkühlen und dabei fest werden (sie brechen dann eher), so können diese Plätzchen im heißen Ofen wieder kurz erwärmt und so weich gemacht werden.

Nach dem Erkalten sofort in gut verschlossene Behälter packen, damit sie knusprig bleiben und lange haltbar. Sind sie einmal aus der Dose, nehmen sie rasch Feuchtigkeit an und verlieren so ihre zarte Knusprigkeit.