

# Weihnachtsgebäck

## Anisplätzchen

Zutaten: Teig für ca. 125 Plätzchen

---

225g	Mehl	Backpapier
225g	Puderzucker	Mehl und Margarine für das Blech
3	Eier	
1 1/2 Teelöffel	gemahlener Anis	

---

### Für den Plätzchen Teig:

Den Puderzucker durchsieben und zusammen mit den Eiern mit dem Schneebesen elektrischen Handrührgerätes mindestens zehn Minuten mit höchster Geschwindigkeit, zu einer hellen Creme rühren und aufschlagen. Anschließend das Mehl durchsieben. Den Anis und das Mehl nach und nach in die Zuckermasse rühren. Die Masse muss dann weiß und sehr zähflüssig sein und kleine Blasen zeigen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Ein mit Backpapier belegtes Backblech mit etwas Margarine bestreichen und mit Mehl bestäuben. Ca. 3cm große Häufchen mit etwas Abstand auf das Blech spritzen. Die Häufchen sollen an der Oberflächen glatt sein. Bei Zimmertemperatur ca. drei Stunden antrocknen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160Grad) vorheizen. Anschließend die Plätzchen ca. 15 Minuten backen.