

Anisplätzchen

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

250 g Weizenmehl Typ 550

4,0 Eier

250 g Zucker

1,0 EL Anissamen

(Angaben für 50 Stück)

Anis duftet herrlich aromatisch und einfach ist dieser Weihnachtsklassiker noch dazu.

Zubereitung

Das Mehl bei 50°C im Backofen vorwärmen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Anissamen unter das Mehl mischen und mit der Eier-Zucker-Masse verkneten. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech Kleckse von etwa 3 cm Durchmesser verteilen. Über Nacht in der warmen Küche trocknen lassen. Am folgenden Tag bei 140°C bis 150°C im Backofen 20 bis 25 Minuten backen.

