



Omas Anisplätzchen

KLASSISCHE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN · MIT ANIS

CA. 40 STÜCK · ARBEITSZEIT 25 MIN. · TROCKNEN 12 STD. · BACKZEIT CA. 20 MIN.
170 °C OBER-/UNTERHITZE · BEI RAUMTEMPERATUR TROCKNEN

Zutaten

Für den Teig

3 Eier
220 g Puderzucker, gesiebt
250 g Weizenmehl (Type 405)
½ TL Backpulver
2 gehäufte TL Anispulver

Für die Bleche

Etwas Butter zum Einfetten
Etwas Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

1. Etwa zwei Backbleche vorbereiten. Die Bleche dünn mit Butter einstreichen und mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen.
2. Eier in eine Schüssel geben und kurz aufschlagen. Anispulver und Puderzucker nach und nach dazugeben.
3. Alles etwa 3 Minuten aufschlagen.
4. Mehl und Backpulver nach und nach einarbeiten. Anschließend mindestens 10 Minuten weiterschlagen.
5. Die Masse ist fertig, wenn sie honigartig vom Schneebesen fließt.
6. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.
7. Kleine Tupfen mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Bleche spritzen.
8. Bei Raumtemperatur 12 Stunden trocknen lassen.
9. Nach dem Trocknen den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Plätzchen etwa 20 Minuten backen.
11. Nach dem Backen auf dem Blech auskühlen lassen und erst danach vorsichtig abnehmen.