



Anisplätzchen

Zutaten:

Teig: 3 Eier, 200g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 125g Weizenmehl, 125g Speisestärke, 15g Anis

Zubereitung:

Teig: Eier schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker zugeben bis eine dickliche Masse entsteht, Weizenmehl, Speisestärke und Anis unter die Masse rühren.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech (nicht zu eng!) setzen.

Über Nacht in einem warmen Raum trocknen lassen. Am nächsten Tag im vorgeheizten Backofen (E: 130-150°C) ca. 35 Min. Backen.