

Rezept

Anislaiberl mit Mandarine

Ein Rezept von Anislaiberl mit Mandarine, am 23.04.2024

Zutaten

5 g Anissamen	1/2 Vanilleschote
3 unbehandelte Mandarinen	1 Ei (Größe L)
100 g Zucker	Salz
80 g Mehl	20 g Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 40-50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Anissamen im Mörser fein zerreiben und durchsieben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mandarinen heiß waschen, abtrocknen und die Schale vorsichtig abreiben. Ei mit Zucker und 1 großen Prise Salz über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen mind. 5 Min. zu einer warmen, hellen und dickflüssigen Masse schlagen, der Zucker soll aufgelöst sein. Dann die Masse vom Wasserbad nehmen, in eine Schüssel füllen und kalt schlagen.
2. Das Mehl mit Stärke sieben und in drei Portionen mit dem Schneebesen unterheben. Anis, Vanillemark und Mandarinschale dazugeben und alles einmal mit dem Teigschaber durchrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 7 mm Ø) füllen und nebeneinander Tupfen (ca. 2 cm Ø) auf die Bleche spritzen. Zwischen den einzelnen Tupfen etwas Abstand lassen. In einem warmen Raum oder im offenen kalten Backofen 6-8 Std. trocknen lassen.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 140° (Umluft) vorheizen. Die Anislaiberl nacheinander im Ofen 12-14 Min. backen, bis sie sich gut vom Backpapier lösen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.