Rezept

Weihnachtsgebäck Anisplätzchen

Ein Rezept von Weihnachtsgebäck Anisplätzchen , am 28.04.2024

Zutaten

2	Eier
150 g	Mehl
2 TL	gemahlener Anis
200 g	Puderzucker
50 g	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 60 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Eier mit Puderzucker sehr cremig schlagen. Mehl mit Speisestärke und Anis portionsweise unterrühren. Backblech mit Backpapier belegen.

2. Mit zwei Teelöffeln Häufchen von 2,5 cm Ø auf das Blech setzen. Dabei auf einen Abstand von 3 cm achten. Die Anisplätzchen 12 Std. in einem warmen Raum antrocknen lassen.

3. Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Plätzchen im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. hell backen.