Rezept

Anis-Rotwein-Plätzchen

Ein Rezept von Anis-Rotwein-Plätzchen, am 29.05.2025

Zutaten

1 EL	Anissamen
1	gehäufter TL Backpulver
1 Prise	Salz
75 ml	Rotwein
200 g	Mehl
80 g	Zucker + Zucker zum Wälzen
4 EL	Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Anissamen in einer Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute rösten, bis sie würzig duften. Die Samen in den Mörser schütten und mit dem Stößel so gut wie möglich zerdrücken (ganz fein geht das nicht).

2. Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 160 Grad). Das Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Das Mehl mit dem Anis und dem Backpulver, Zucker und Salz mischen. Olivenöl und Rotwein dazugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Rolle (etwa 4 cm Ø) formen.

4. Die Teigrolle in Zucker wälzen und mit einem großen Messer in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden. Teigscheiben nebeneinander auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen. Dann die Plätzchen etwas abkühlen lassen und vom Blech lösen.