

Rezept

# Anisplätzchen

Ein Rezept von Anisplätzchen, am 09.06.2026

## Zutaten

3 Eier	200 g feiner Zucker
225 g Mehl	1 EL Anissamen
Fett und Mehl fürs Backblech	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für etwa 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 23 kcal

## Zubereitung

1. Eier mit Zucker im warmen Wasserbad schaumig schlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und so lange rühren, bis die Masse weiß-cremig ist. Das Mehl sieben und nach und nach unterheben. Den Anissamen grob hacken und unterheben.

---

2. Das Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen. Über Nacht in einem trockenen Raum ruhen lassen.

---

3. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Plätzchen im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 12-15 Min. backen. Die Plätzchen sollten weiß und die »Füßchen« hellgelb sein.