

Rezept

# Aniszwieback

Ein Rezept von Aniszwieback, am 18.09.2024

## Zutaten

7 Eier	300 g Zucker + Zucker zum Bestreuen
300 g Mehl	1/2 Päckchen Backpulver
100 g Speisestärke	2 EL frisch gemahlener Anis
Salz	Saft von 1 Zitrone
Backpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 60 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Das tiefe Backblech mit Backpapier auslegen. Eier und Zucker in eine Metallschüssel geben und auf dem heißen Wasserbad in ca. 10 Min. zu einer festen Creme aufschlagen. abkühlen lassen.
2. Mehl, Backpulver und Speisestärke darüber sieben. Anis, 1 Prise Salz und Zitronensaft zugeben. Alles mit dem Schneebesen unterziehen. Teig auf das Blech streichen, dünn mit Zucker bestreuen und über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen.
3. Backofen auf 180° vorheizen. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. hellgelb backen, vom Blech nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Kuchen in 3 × 7 cm große Scheiben schneiden, diese mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 160° (Umluft 150°) in 25 Min. goldbraun backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. In einer Dose aufbewahren.