

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Anis Dukaten Backen

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Backen, Advent, Weihnachten, Plätzchen, Kekse

4	Eier	120 g	Glattes Mehl
150 g	Staubzucker		Anis
1	Pack. Vanillezucker		

1. Backrohr auf 160 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Eier schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben. So lange schlagen, bis eine dicke schaumige, cremige Masse entsteht. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben.
3. Mit zwei Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen; genügend Abstand halten, die Kekse fließen auseinander. Kekse mit Anis bestreuen und im Rohr (mittlere Schiene) 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Zubereitung ca. 50 Min