

Plätzchen Rezepte

Anisplätzchen Backen

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Anis, Backen, Plätzchen, Weihnachten

300 g Mehl
300 g Puderzucker

4 mittelgrosse Eier
1 Anis

Die Autorin beschreibt in einer längeren Passage, dass völlig trockenes Mehl ebenso wichtig sei wie ausgiebiges Rühren des Teiges und ein trockener Platz zum Ruhen. Das Mehl in eine breite Metallschüssel füllen und im 50oC warmen Backofen eine halbe Stunde wärmen.

Den Puderzucker sieben und mit Eiern und Anis zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die Masse will ausdauernd gerührt werden, 15 Minuten sollten es schon sein. Das Mehl dabei nach und nach einrieseln lassen.

Backbleche mit Backpapier auslegen oder einfetten und zusätzlich mit Mehl bestäuben. Mit Hilfe von Teelöffeln oder einer Spritztülle sehr kleine Häufchen auf die Bleche setzen und bei Zimmertemperatur über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Plätzchen bei 150oC in etwa 25 Minuten hellgelb backen.

Aufbewahrung und Haltbarkeit: Anisplätzchen sind ein langlebiges Gebäck. Ein Apfelstückchen in der Dose verhindert, dass sie allzu hart werden. Vier Wochen oder mehr sind kein Problem, besser werden sie dabei aber auch nicht.