

Rezept Aniskekse / Anisplätzchen



1

Vermischt das Mehl mit dem gemahlenen Anis. Aber passt auf, nicht dass ihr aus Versehen mich noch hineinwerft.

Anschließend müssen die Eier und Puderzucker cremig gerührt werden.



Die Mehl-Mischung wird anschließend langsam dazugegeben und muss gut verrührt werden.

ZUTATEN

200 gramm	Mehl
0,5 TL	Backpulver
1 TL	Anis (gemahlen)
2	Eier
100 gramm	Puderzucker



Psst...
noch ein kleiner Tipp:

Lagert die Kekse am besten getrennt voneinander.
So übertragen sie kein Aroma auf die anderen Plätzchen und halten auch länger.

2

Jetzt könnt ihr schon mal euer Backblech vorbereiten.



Nun wird der Teig in einen Spritzbeutel gefüllt und dadurch auf das Backblech gespritzt. Die Größe ist ganz euch überlassen.

Der Teig sollte über Nacht für am besten 12 Stunden bei Raumtemperatur zum Schlafen gelegt werden.

3

Am nächsten Tag bitte den Backofen auf 160 °C vorheizen und dann die Plätzchen für ca. 15 Minuten backen.

Die Kekse sollten innen noch etwas weich sein.
Dann sind sie perfekt!

Und tadaaa... FERTIG!!!

