

Rezept Anisplätzchen

Rezept Anisplätzchen



Zutaten:

150 g Weizenmehl (Type 550)
100 g Stärkemehl (Typ Maismehl)
200 g Zucker
3 Eier
1 Vanilleschote
10 – 15 g Aniskörner
1 Pr Salz

Zubereitung:

Eier mit Hilfe der Küchenmaschine schaumig rühren.
Zucker und Vanillemark zugeben bis eine dickliche Masse entsteht.

Den Anis im Mörser feinmahlen.
Weizenmehl, Speisestärke und Anis unter die Masse rühren.
Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Backblech (nicht zu eng) setzen.

Über Nacht in einem warmen Raum trocknen lassen.
Am nächsten Tag das Backrohr auf 140° C vorheizen.
Ca. 35 min backen.

Lagerung

Nach ca. 1 Woche entwickelt sich das beste Aroma für die Anisplätzle.
In Blechdosen lagern.

[Zurück zu Backrezepten](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)