

Weihnachtsbacken Rezepte

Anisplätzchen Rezept 4

Anzahl: 2 Bleche

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

3,50 Eier
250 g feiner Zucker

250 g Mehl
1 Teel. gemahlener Anis

Je nach Größe 3 oder 4 Eier mit dem Zucker ausdauernd schlagen, bis die Masse ganz weiß und schaumig ist. Nach und nach nach Mehl, vermischt mit dem Anis, darunter schlagen.

Zwei Backbleche buttern und mit Mehl bestäuben. Mit zwei Teelöffeln oder dem Spritzbeutel kleine Häufchen vom Durchmesser eines Markstücks darauf setzen. Abstand lassen: Sie laufen mindestens auf das Doppelte auseinander.

Die Plätzchen offen, aber vor Zugluft geschützt in der Küche so lange trocknen lassen, bis sie sich auf dem bemehlten Blech mit dem Finger leicht verschieben lassen. Das kann 24 Stunden dauern, mal mehr, mal weniger; das entscheidende Kriterium ist die Verschiebbarkeit.

Dann im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 15 - 20 Minuten backen, bis die Plätzchen Deckel (hoffentlich) hochgewölbt und hellgelb sind. Während des Backens den Backofen unbedingt geschlossen halten.