

Weihnachtsbacken Rezepte

Französisches Anis Plätzchen Rezept 6 (Anisbretle)

Anzahl: ca. 120 Plätzchen

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

500 g Zucker
6 Eier

600 g Mehl
25 g Aniskörner

Die Eier mit dem Zucker zu einer weißen und schaumigen Masse schlagen; dazu muss man sie etwa 20 Minuten mit dem Schneebesen schlagen.

Der Teig ist dann zu einer dicken Schaummasse geworden, die sich vom Rührbesen bandförmig löst. Den Anis hinzufügen. Darauf das gesiebte Mehl mit dem Spatel darunterwirken.

Mit Spritzbeutel und runder Lochtülle die Plätzchen auf ein gebuttertes und gemehltes Blech spritzen.

Über Nacht trocknen lassen. Tags darauf im mäßig heißen Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

Tipp: Die Oberfläche nicht verfärben lassen. Die Anisplätzchen müssen aufgehen und einen kleinen Sockel aufweisen.