

Feine Anisplätzchen

Zutaten für ca. 25 Plätzchen:

200 g Weizenmehl (Type 405)
½ Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel gemahlenen Anis
2 Eier (Handelsklasse „M“)
200 g Puderzucker
etwas Butter für das Blech
etwas Mehl für das Blech



Zubereitung:

Zuerst das Mehl und Backpulver mit Anis vermischen, danach die Eier, den Puderzucker zugeben und ca. 10 Minuten mit dem Handrührgerät rühren bis die Teigmasse zähflüssig ist.

Das Backblech mit der Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Danach den Teig in einen Spritzbeutels füllen und auf das Blech spritzen.

Das Blech dann mindestens für 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Danach den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Das Blech mit den Keksen im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Die Kekse sollten innen noch etwas weich sein, da sie beim abkühlen auf dem Blech noch etwas nachziehen.

