

## Rezept 042 : Aniskekse

### Zutaten :

150g Staubzucker  
2 Eier  
1 Prise Salz  
1 Pkg. Vanillinzucker  
150g Mehl  
1 Teelöffel Anis ( gemahlen )

### Zubereitung :

2 Backbleche mit Backpapier vorbereiten.

Den Staubzucker mit den Eiern, dem Salz und Vanillinzucker mit einem Mixer schaumig rühren.

Wenn möglich, dies im Wasserbad bei mittlerer Hitze durchführen.

Masse aus dem Wasserbad nehmen und kalt rühren und das Mehl mit dem Anis unter die Masse heben.

Teig in einem Spritzbeutel füllen auf die Backbleche Plätzchen spritzen.

Die Plätzchen sollten nun 12 Stunden bei Raumtemperatur trocknen !

Im vorgeheizten Backrohr ( ca. 180 °C ) ca. 20 bis 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Die Plätzchen sind dann fertig, wenn sie an der Unterseite leicht zu bräunen beginnen, die Häubchen aber noch fast weiß sind !

Die Anisplätzchen auskühlen lassen.

Tipp : Vor dem Verzehr zwei bis drei Wochen kühl lagern, damit sie weich und zart werden.

Guten Geschmack !