

# Anis-Plätzchen

Gebäck » Kekse

## Zutaten

- » 6 Ei(er)
- » 560g Puderzucker
- » 2 Pk. Vanillinzucker
- » 400g Mehl
- » 200g Stärke
- » 2 1/2 TL Anis

## Bewertung



### **Beschaffung**

guten Supermarkt



### **Kosten**

bis 5€



### **Zubereitungszeit**

über 120min

## Zubereitung

1. Eier mit Puderzucker und Vanillinzucker cremig schlagen, dann Mehl mit Stärke und Anis mischen. Alles zu einem Teig verrühren.

2. Teig mit zwei Teelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und Plätzchen über Nacht an einem warmen Ort ruhen lassen, damit sich eine zarte Kruste bilden kann.

3. Am nächsten Tag Plätzchen im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 15-20min backen. Plätzchen in einer dunklen Dose mit einem Apfel oder einer Scheibe Brot aufbewahren.

angelegt am: 10.10.2003

Rezept-Nr: 571

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke