

## **Anisplätzchen**



40 Stück

- 120 g Eier
  - 120 g Zucker
  - 130 g Mehl
  - 1 TL Anis
- 
- Eier mit Zucker über dem Wasserbad heiß machen ca. 40°C
  - Aus dem Wasserbad nehmen und so lange rühren, bis die Masse cremig weiß ist.
  - Das Mehl sieben und nach und nach unterheben.
  - Die Anissamen grob hacken und unterheben.
  - Masse in einem Spritzsack mit einer Lochtülle Gr.11 füllen und auf ca. zwei Backbleche mit Backpapier aufdressieren.
  - 1-2 Stunden in einem trockenen Raum ruhen lassen, damit die Oberfläche der Anisplätzchen antrocknet und sich eine Haut bildet. Kann auch länger dauern, je nach Luftfeuchtigkeit im Raum abhängig.
  - Backofen auf 130 ° C Umluft vorheizen
  - Ca. 12-15 Min. backen.
  - Die Plätzchen sollten weiß und die Füßchen hellgelb sein.