



Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 22.11.2024

Anisplätzchen

Für 100 Stück

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Puderzucker
3 Eier (Größe M)
1 gut gehäufter TL gemahlener Anis
250 g Weizenmehl (Type 405)
1/2 TL Backpulver

Außerdem:

2-3 Backbleche
weiche Butter oder Margarine für die Bleche
Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø 5-6 mm)

Zubereitung:

1. Puderzucker und Anis mischen und in eine große Schüssel sieben.
2. Eier zugeben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 3 Minuten auf höchster Stufe verrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, auf den Eierschaum sieben und weitere 5 Minuten auf höchster Stufe verrühren.
4. Die Backbleche fetten, Mehl darauf sieben und überschüssiges Mehl abklopfen.
5. Den Teig in den Spritzbeutel füllen und etwa 100 kleine Plätzchen (Ø 2,5-3 cm) aufspritzen und ohne Abdeckung 12 Stunden an der Luft trocknen lassen.

Steffis Tipp: Der Teig ergibt 2-3 Bleche mit Plätzchen

6. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Die Plätzchen nacheinander im heißen Ofen auf den Blechen in der Ofenmitte 18 bis 20 Minuten backen.
8. Die Plätzchen auf den Blechen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Steffis Tipp: Die Plätzchen können auch auf einer Silikon- oder Macaronmatte gebacken werden.

9. Die Anisplätzchen halten sich in einer Metalldose luftdicht verpackt vier Wochen.