

Christkindl`s Anisplätzchen

Zutaten:

- 4 Eier
- 250g Zucker
- 250-300g Mehl
- 1 EL Anis (am besten die "doppelt gereinigte" Sorte)

Eier und Zucker sehr schaumig rühren - mit der hand gerührt, mindestens 30 Minuten -, dann den gereinigten, gewiegten Anis und das leicht erwärmte Mehl dazugeben. Entweder mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein gewachstes, bemehltes Blech setzen oder den Teig ausrollen und runde, kleine Plätzchen ausstechen. Über Nacht die Plätzchen bei Zimmertemperatur antrocknen lassen (nur so bekommen sie die typischen "Füßchen" und anderntags hellgelb ausbacken.

Backhitze: 160 Grad

Backzeit: ca 25 Min.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/anisplaetzchen/home.html