

Anis - Dukaten

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

| | |
|-----|--|
| 1 | Essl. Anissamen |
| 125 | Gramm Butter oder Margarine |
| 125 | Gramm Feiner Zucker |
| 1 | Pack. Vanillezucker |
| 1 | Prise Salz |
| 5 | Eigelb |
| 1/2 | Teel. Gemahlener Sternanis |
| 250 | Gramm Mehl |
| 5 | Essl. Zucker |
| 1 | Teel. Gemahlener Sternanis zum Wälzen |

Anleitung:

Anissamen im Mörser oder im Blitzhacker grob zerstoßen. Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb und beide Anissorten schaumig rühren. Mehl dazugeben und unterrühren. Den Teig mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig kleine Kugeln (Durchmesser 1/2 cm) formen, etwas flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit einem schön geformten Sternanis auf jedes ungebackene Plätzchen einen Abdruck drücken. Die Plätzchen vor dem Backen möglichst nochmals kühlen. Backofen auf 200 Grad, Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen. Die Dukaten zehn bis zwölf Minuten goldbraun backen. Zum Wälzen Zucker und Anispulver mischen und die noch warmen Dukaten darin kurz wälzen und abkühlen lassen (pro Stück ca. 80 Kcal, E 1 g, F 4 g, KH 9 g). Tipp: Kekse mit Butterbrotpapier lagenweise in gut verschließbare Blechdosen schichten. So sind sie gut zwei bis drei Wochen haltbar.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Kühlzeit: 30 Minuten Backzeit: 10-12 Minuten