

Anis - Eierteig - Grundr.

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 100 Plätzchen

4		Eier (Gewichtsklasse M oder L)
300	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Gemahlener Anis
250	Gramm	Mehl
2	Essl.	Anissamen, evtl. mehr

Anleitung:

Der Eier- und Zuckerreiche Teig ist äußerst bekömmlich, denn er enthält normalerweise kein Fett. Für die Lockerung sorgen Eier, die absolut frisch sein und kräftig gerührt werden müssen. Treibmittel sind nur in geringen Mengen nötig. Das Gebäck sollte mindestens 3 Wochen vor dem Verzehr hergestellt werden.

Die Eier und den gesiebten Puderzucker in einer Rührschüssel mit den Schneebesens des Handrührgeräts kräftig aufschlagen. Masse mindestens 10 Min. auf höchster Stufe bearbeiten. Danach den gemahlenden Anis untermischen.

Nach und nach das Mehl auf die Schaummasse sieben und untermischen. Nur feinstes und trockenes Mehl verwenden. Das Mehl eventuell über Nacht warm stellen. Der Teig darf nicht zerlaufen, die Oberfläche sollte schön glatt sein. Unter Umständen noch etwas Mehl zugeben, da die Mehlmenge jeweils durch die Eiergröße bestimmt wird.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und mit Anissamen bestreuen. Mit zwei Teelöffeln Teighäufchen abnehmen und aufs Blech setzen oder mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 7 oder kleineren Tupfen spritzen. Über Nacht in einem mäßig warmen Raum bei einer Temperatur von etwa 20 Grad leicht trocknen lassen. Während des Backens sollen kleine Füßchen" entstehen, das setzt eine kräftig geschlagene Schaummasse voraus. Man sollte die Plätzchen nicht auf einem Holzbrett trocknen lassen, weil sie dann zu viel Feuchtigkeit verlieren.

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene ca. 15 Min. hellgelb backen und sofort vom Blech lösen. Vollkommen ausgekühlt in einer Gebäckdose aufbewahren.