

Anis - Pistazien - Rauten 1

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 60 Portion

3	Teel.	Anissamen
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Pistazienkerne
4		Eier (Gew.-Kl. 2)
4	Essl.	Orangenlikoer
400	Gramm	Puderzucker, gesiebt
100	Gramm	Mehl
30	Gramm	Speisestaerke
2	Essl.	Zitronensaft
1		Eiweiss

Anleitung:

1/3 vom Anis im Mörser zerstoßen, Zitronat fein hacken. Pistazienkerne in der Mandelmühle mahlen. Eier, Likör, die Hälfte des Puderzuckers und gestoßenen Anis schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, die Hälfte des Zitronats und Pistazien untermischen. Den Teig mit einer angefeuchteten Palette gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° 14-17 Minuten backen. Inzwischen den restlichen Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß halbsteif schlagen. Restliches Zitronat und Anis unterschlagen. Den Teig nach dem Backen noch heiß damit bestreichen. Auf einem Kuchengitter auskühlen und fest werden lassen. Danach erst in etwa 4 cm breite Streifen, dann in Rauten schneiden.

Pro Person ca. : 58 Kcal

Pro Person ca. : 243 Kjoule ;Eiweiss 1 Gramm;Fett 1 Gramm
Kohlenhydrate 10 Gramm

Zeitaufwand ca.: 1 Stunde