

Anisbögen - Weihnachtsgebäck

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

4		Eier
100	Gramm	Butter
200	Gramm	Feinkristallzucker
100	Gramm	Mehl
1	Prise	Vanillezucker
		Anis zum Bestreuen, Backpapier für das Blech

Anleitung:

Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Den Zucker mit der erweichten Butter und den Dottern verrühren. Vanillezucker beifügen und das Mehl unterheben, die Eiklar zu Schnee schlagen und unterziehen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech löffelweise Portionen setzen und mit Anis bestreuen, im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen, sofort herausnehmen, vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines Kochlöffelstiels Bögen formen.

Tipp: Damit die Anisbögen nicht weich werden, müssen sie an einem trockenen Ort nicht zugedeckt - aufbewahrt werden