

Anisschäumchen

2 Ei + 2 Eigelb

Für den Teig:

1 TL Anissamen
2 Eier
2 Eigelb
125 g Zuckeraustauschstoff
220 g Speisestärke

Zubereitung:

Anissamen mit dem Teigroller zerkleinern. Eier und Eigelb mit Zuckeraustauschstoff sehr schaumig schlagen. Zum Schluß den Anis einstreuen. Die Stärke esslöffelweise daruntermengen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, Tupfen im Abstand von 5 cm auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen und über Nacht stehen lassen.

Elektro-Ofen auf 160° vorheizen. Die Schäumchen auf der Mittelschiene des heißen Ofens (E=160°/Gas-Stufe 1-2) 15 Minuten backen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Das Rezept ergibt ca. 30 Stück.