

Anis - Heidesand

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

220	Gramm	Butter/Margariene
275	Gramm	Mehl 405
75	Gramm	Mondamin
200	Gramm	Zucker
1-2	Teel.	Anis gem. Salz

ZUM ROLLEN

100	Gramm	Zucker
1	Teel.	Anis gem.
1	Teel.	Anis ganz etwas gehackt

Anleitung:

Butter bzw. Margariene oder halb und halb mit Zucker und Gewürzen glatt arbeiten. Gesiebtes mehl und Mondamin zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig ca.1 Std kaltstellen.Aus dem Teig etwa 3cmØ große Rollen formen und wieder kühl stellen. Nachdem die Teigrollen gut gekühlt sind,das Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen und damit die Rollen rigsum einpinseln.Der gemischte Zucker mit dem Anis auf einer Tischfläche länglich verteilen und die Rollen ringsum in der Zuckermischung wälzen.Die Rollen wieder kalt stellen. Zum schneiden müssen die Rollen gut gekühlt sein,diese jetzt mit einem scharfen Messer in ca 1-1.5cm dicke rollen schneiden und auf dem Backblech legen und bei 160°C Umluftofen goldgelb backen etwa 15 Min.