

Anis - Knöpfchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 50 Stueck

75	Gramm	Weiche Butter/Margarine
1	Prise	Salz
50	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillin-Zucker
3	Teel.	Gem. Anis
1		Ei (Gr. M)
125	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
2	Essl.	Milch
		Je ca. 25 Mandeln und Haselnüsse
1	Essl.	Puderzucker
		Backpapier

Anleitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Fett, Salz, Zucker, Vanillin-Zucker und Anis cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren

2. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf das Blech ca. 50 walnußgroße Tupfen spritzen. In jeden Tupfen 1 Mandel oder Haselnuß drücken. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Zubereitungszeit: 30 Min