

Anis - Pistazien - Rauten 2

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

4		Ei(er)
400	Gramm	Puderrucker, gesiebt
3	Teel.	Anis
100	Gramm	Zitronat
100	Gramm	Pistazien
4	Essl.	Orangenlikör
100	Gramm	Mehl
30	Gramm	Speisestärke
2	Essl.	Zitronensaft
1		Ei(er), davon das Eiweiß

Anleitung:

1/3 vom Anis im Mörser zerstoßen, Zitronat fein hacken. Pistazienkerne in der Mandelmühle mahlen. Eier, Likör, die Hälfte des Puderruckers 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 Puderrucker 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.