

Fenchelplätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Weiche Butter
125	Gramm	Zucker
20	ml	Anislikör
1	Messersp.	Zitronenschale
2		Eier
350	Gramm	Mehl
1	Teel.	Backpulver
1	Essl.	Fenchelsamen
		Mehl zum Arbeiten

Anleitung:

1. Die Butter mit dem Zucker, dem Likör und dem Zitronenabrieb schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben und wieder sehr schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben. Den Fenchel im Mörser zerstoßen, mit in die Schüssel geben und die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an der Schüssel klebt. Nach Bedarf noch etwas Mehl oder kaltes Wasser ergänzen. Den Teig abgedeckt etwa 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu ca. 2,5 cm dicken Rolle formen. Etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden, leicht flach drücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen 10-15 Minuten goldbraun backen. Vorsichtig vom Blech nehmen und auskühlen lassen.