

## Monde mit Anismuetze

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

		(ca. 80 Stueck)
200	Gramm	Butter oder Margarine
2		Eigelb
300	Gramm	Mehl
40	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
1	Prise	Salz
		Mehl zum Ausrollen
		Fuer die Muetze
2		Eiweiss
175	Gramm	Feiner Zucker
1/2	Teel.	Gestossene Anissamen

### Anleitung:

FETT KLEINSCHNEIDEN, MIT DEN EIGELB IN DIE MITTE DES MEHLES GEBEN. ZUCKER, VANILLINZUCKER UND SALZ ZUFUEGEN, HERNACH ALLES GUT DURCHKNETEN. UEBER NACHT IM KUEHLSCHRANK RUHEN LASSEN. DEN TEIG 4 MM DICK AUF EINER BEMEHLTEN FLAECHEN AUSROLLEN. MONDE AUSSTECHEN UND AUF MIT BACKPAPIER BELEGTE BLECHE LEGEN. EIWEISS STEIF SCHLAGEN, NACH UND NACH DEN ZUCKER EINRIESELN LASSEN. ZULETZT DIE GESTOSSENEN ANISSAMEN UNTERHEBEN. EISCHNEE IN EINE SPRITZTUELLE FUELLEN UND AUF DIE MONDE AUFSPRITZEN. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN BEI 175 °C (GAS: STUFE 2) 15 - 20 MIN. BACKEN. HERAUSNEHMEN, AUF EINEM GITTER ABKUEHLEN LASSEN.