

Schuhschnallen (Schwiegermutterzungen)

Zutaten für: 50 Plaetzchen

2		Eier (L)
		Anis
120	Gramm	Zucker
60	Gramm	Mehl

Anleitung:

Die Eier mit Zucker schaumig rühren, das Mehl von Hand leicht unterheben. Mit einem Kaffeelöffel Teighäufchen im Abstand von etwa 10 cm auf ein gut gefettetes Blech setzen -die Masse läuft breit und flach auseinander. Anis darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175-200GradC backen, bis die Plaetzchen hellgolden sind. Noch heiss mit einer Kuchenpalette oder einem Messer abloesen, ueber einen Kochlöffelstiel biegen und einige Sekunden darauf liegen lassen, bis sie fest geworden sind.

Anmerkung: Sollte der Teig der Schuhschnallen, den sie waehrend des Biegens der anderen im geoeffneten Backofen liegenlassen, zu stark abkuehlen und dabei fest werden (sie brechen dann eher), so koennen diese Plaetzchen im heissen Ofen wieder kurz erwaermt und so weich gemacht werden.

Nach dem Erkalten sofort in gut verschlossene Behaelter packen, damit sie knusprig bleiben und lange haltbar. Sind sie einmal aus der Dose, nehmen sie rasch Feuchtigkeit an und verlieren so ihre zarte Knusprigkeit.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann