

Anis - Plätzchen aus Biskuitteig

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 80 Stück

200	Gramm	Puderzucker
2		M.-große Ei(er)
1	Pack.	Vanillinzucker
2	Teel.	Gestr. Anis, gemahlener
175	Gramm	Mehl, (Weizenmehl)
1/2	Teel.	Backpulver

Anleitung:

Puderzucker sieben. Eier in eine Rührschüssel mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Puderzucker, Vanillinzucker und Anis in unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten weiter rühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in zweimal kurz auf niedriger Stufe weiterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, möglichst gleichmäßige kleine Sternchen von oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten trocknen lassen. Anschließend in den vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubhöhe bei etwa 160° - 170 ° ca. 12 Minuten backen. Das Gebäck sollte nicht braun werden. Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech nehmen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Anschließend in einer Blechdose gut verschließen.