

Anis - Springer für die Gebäckpresse

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Puderzucker
400	Gramm	Mehl
3		Ei(er)
350	Gramm	Butter
1		Essl. Anis, fein gemahlen

Anleitung:

Teig herstellen und durch die Scheibe der Gebäckpresse nach Wahl drücken. Bei ca. 175 Grad C für ca. 5-10 Min. backen.

Ich fand leider die Beschreibung ein wenig duerftig, aber ich habe es trotzdem probiert. Ich habe die Eier gerennt, das Eiweiss steif geschlagen und die Eigelb mit Zucker gut verruehrt. Dann habe ich die weiche Butter unter die Eigelb-Zucker-Masse gezogen und Dann habe ich abwechselt Mehl und Eischnee untergehoben. Ach, in das Mehl hatte ich vorher den Anis und 1/2 TL Backpulver. Nachdem ich keine Gebaeckpresse habe, habe ich dann kleine Teighaeufchen auf ein Backblech (mit Backpapier) gelegt und 11 Min gebacken. Deie Kekse sind sehr lecker geworden,

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07