

Anis - Tupfen - Schnelle

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 20 Portionen

75	Gramm	Butter
50	Gramm	Zucker
2	x	Vanillezucker
1	Prise	Salz
3	Teel.	Gemahlenen Anis
1		Ei
125	Gramm	Mehl
1	geh. TL	Backpulver
2	Essl.	Milch
		Je 25 Mandeln u. Haselnüsse
		0.Haut
1	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

Fett mit Zucker, Vanille-zucker und Salz cremig rühren. Anis zugeben u. gut unterrühren, Das ei einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit gr. Lochtülle füllen. Ca. 20 walnussgroße Tupfen auf ein Backblec spritzen. Die Tupfen je zur hälfte mit Mandelkernen und Haselnüssen belegen.

Die Tupfen im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft: 150°C, Gas st. 2) ca. 15 min. hellbraun backen. Nach dem auskühlen mit Puderzucker bestreuen.