

Traditionelle Anisplätzchen

Zutaten:

250 g Puderzucker
3 Eier (Größe M)
1 TL gemahlener Anis
250 g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver



Schritt 1:

Puderzucker und Anis mischen und in eine große Schüssel sieben.

Eier zugeben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine etwa 3 Minuten auf höchster Stufe verrühren.

Schritt 2:

Mehl und Backpulver mischen, auf den Eierschaum sieben und weitere 5 Minuten auf höchster Stufe verrühren.

Schritt 3:

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und etwa 100 kleine Plätzchen (Ø 2,5-3 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ohne Abdeckung 12 Stunden an der Luft trocknen lassen.

Schritt 4:

Den Backofen auf **160 Grad** (Ober- und Unterhitze) **vorheizen**. Die Plätzchen nacheinander im heißen Ofen auf den Blechen in der Ofenmitte **18 bis 20 Minuten** backen.

Die Plätzchen auf den Blechen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!