

Anisbögen



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten:

2 Eier
60 g Mehl
80 g Staubzucker
Anis



Zubereitung:

Eier mit Staubzucker und Mehl mit einem Kochlöffel verrühren (nicht mit einem Schneebesen oder Mixer schaumig rühren).

Backrohr auf 190°C vorheizen und Backblech befetten.

Mit einem Kaffeelöffel jeweils 9 kleine Plätzchen auf das Backblech geben und mit Anis bestreuen.

Ein paar Minuten backen, bis sich die Ränder leicht braun färben.

Danach mit einer Edelstahlspachtel vom Backblech lösen und in Form biegen (am besten mit einer Espresso-Tasse, einem schmalen Glas oder Stamperl). Das Blech dabei nie ganz aus dem Ofen nehmen – so bleiben sie biegsam!

Tipp: Mit drei Backblechen abwechselnd arbeiten, dann geht sich das Herunternehmen der Anisbögen und neu Auftragen des Teiges immer gut aus.

Viel Freude beim Ausprobieren

wünscht Ihnen Marianne

