




# Anisplätzchen

## eine Weihnachtstradition

 ca. 12 hours

## ZUTATEN

- 2 Eier
- 200 g Zucker (volle Menge nehmen)
- 1 Pk Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 100 g Stärkemehl (z.B. Gustin)
- 1 Pk Anis gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Eier schaumig rühren und allmählich Zucker, Vanillezucker hinzugeben, solange rühren bis eine dicke Masse entsteht.
2. Durchgeseibtes Mehl, Stärkemehl und Anis unter die Eiermasse rühren.
3. Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.
4. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen machen und aufs Blech setzen.
5. Blech mit Häufchen über Nacht bzw. ca. 8 Stunden stehen lassen damit diese antrocknen.
6. Bei mittlerer Hitze dann ca. 15 Minuten backen bis sich Hütchen bilden. Die Plätzchen sollten nicht zu braun werden.



### NOTES

*Anisplätzchen übertragen ihr Aroma gerne auch auf andere Kekse und Plätzchen. Deswegen bewahren Sie die Aniskexse am besten immer getrennt von anderen Weihnachtsplätzchen auf. Sie sind etwa 3 Wochen haltbar.*