

REZEPT FÜR ANISPLÄTZCHEN



ANISPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 50 Stück | 30 Min. | + Trocken- und Abkühlzeit

Zutaten

- 2 Eier
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 170 g Mehl
- 1 EL gemahlener Anis



3287

ZUBEREITUNG

28.8

Kcal

Pro Stück ca.

0.7

Gramm

Eiweiß

5.7

Gramm

Kohlenhydrate

0.3

Gramm

Fett

1. Eier und Zucker schaumig rühren. Gesiebtetes Mehl und Anis unterheben.
2. Bleche mit Backpapier auslegen. Vom Teig 2 Teelöffel große Portionen abnehmen und im Abstand von ca. 5 cm zueinander auf den Blechen verteilen. Plätzchen über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.
3. Am nächsten Tag Backofen auf 160 °C vorheizen. Plätzchen im heißen Ofen blechweise ca. 8-10 Minuten leicht goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.