Anisplätzchen



Zutaten:
2 Eier á 50 g
140 g Puderzucker
140 g Mehl
1 Teelöffel Anis

Zubereitung:
Die Eier sollten auf Zimmertemperatur gebracht werden, ehe man sie verarbeitet.
Die Eier und den Puderzucker mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten zu einer hellen Creme schlagen, danach den Anis unterrühren. Das Mehl zugeben und nur noch kurz unterrühren. Die Masse ist dann fast weiß und sehr zähflüssig.
Das Backblech mit Backpapier auslegen und dieses dünn fetten und mit Mehl dünn bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen.
Mit einem Teelöffel oder einem Spritzbeutel mit großer Lochtülle kleine Häufchen auf das Blech setzen. Sie sollen an der Oberfläche glatt fließen, aber nicht auf dem Blech verlaufen. Bei Raumtemperatur über Nacht (am besten 12-14 Stunden) antrocknen lassen.
Vorsichtig testen, ob sich die Plätzchen auf dem Blech leicht verschieben lassen, ohne zu brechen. Falls das nicht der Fall sein sollte noch weiter mit dem Backen warten, bis dies möglich ist.
Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 150°C etwa 15 Minuten backen.
Im Idealfall haben die Plätzchen auf einem gedrungenen „Fuß“ eine schaumig-weiße Haube.