

Anis Kekse



Teig

2	Eier
220 g	Puderzucker
½ TL	Anis gewiegt
½ TL	Anis gemahlen
150 g	Mehl

Sehr gute Schaummasse aus ganzen Eiern und dem Puderzucker kräftig schlagen. Gemahlenen und fein-gewiegt Anis sowie das Mehl unter die Schaummasse geben. Die Teigbeschaffenheit sollte so sein, dass beim Aufspritzen mit dem Spritzbeutel die Kekse nicht verlaufen und somit die Form behalten, ansonsten noch etwas Mehl dazu geben. Die Anis Kekse als kleine Tupfer mit dem Spritzbeutel und einer kleinen Tülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Die Anis Kekse über Nacht bei Raumtemperatur abtrocknen lassen und am nächsten Tag bei 150°C Ober-/ Unterhitze 8-10 Minuten hellgelb backen. Anis Kekse sollen von unten „Füßchen“ beim Backen erhalten.

Rezept ergibt etwa 55 Kekse.