

Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

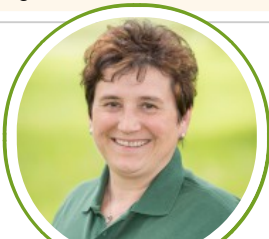
gut machbar

Zutaten:

2 Stk. Eier
80 g Staubzucker
60 g Mehl
Anis

Mein persönlicher Tipp

Immer nur 6 Stück auf ein Backblech auftragen, damit diese zeitgerecht richtig schön gebogen werden können.



Johanna Aust
Seminarbäuerin aus Vogau

Anisbögen



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Eier mit Staubzucker und Mehl mit einem Kochlöffel verrühren (nicht mit einem Schneebesen oder Mixer schaumig rühren).
- Backrohr auf 190°C vorheizen und Backbleche befetten.
- Mit einem Kaffeelöffel jeweils 6 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.

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

Quellen:



Eva Maria Lipp: Seminarrezept