



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

Quellen:



Eva Maria Lipp: [Seminarrezept](#)

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.



Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

■ Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ressort für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

