



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

200 g Staubzucker
Vanillezucker
2 Stk. Eier
140 g Mehl
1 Msp. Weinsteinbackpulver
Anis
2 TL Anis

Mein persönlicher Tipp

Warum Weinsteinbackpulver? Wer bewusst oder aus gesundheitlichen Gründen (z.B. durch eine Nierenerkrankung) auf eine phosphatarme Ernährung setzt, kann auf Weinsteinbackpulver zurückgreifen.:

Helga Hetzeneder

Seminarbäuerin im Bezirk Ried

Quellen:

- Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Kekse & selbstgemachte
Naschereien*

Anisbusserl

Zubereitung

- o Staubzucker mit Vanillezucker und Eier sehr cremig aufschlagen – die Masse soll eine kompakte, cremige Konsistenz haben.
- o Den Anis mörsern, mit dem Backpulver und Mehl vermischen und in 2-3 Portionen auf die Schaummasse sieben und unterrühren.
- o Die Masse in einen Dressiersack mit runder Tülle füllen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche gleichmäßige Tupfen dressieren – evtl. mit Anissamen bestreuen.
- o Bei Zimmertemperatur noch ca. eine Stunde antrocknen lassen.
- o Dann im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Heißluft 12-14 Minuten backen.
- o Ausgekühlt luftdicht verschlossen aufbewahren.