



### 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.