

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

Anisbusserl



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage Kekse & selbstgemachte Naschereien*