



Anisplätzchen



 *Arbeitszeit: ca. 25 Min.*

 *Koch- & Backzeit: Ca. 15 Min.*

 *ca. 30 Stück*

 *Schwierigkeit: Einfach*

Zutatenliste

Zutaten

- 125g weiche Butter
- 50g Puderzucker
- 60g helles Mehl z. B. Weizenmehl Type 405
- 125g Speisestärke
- 1 EL Vanillezucker oder 1 Pck. Vanillezucker
- 1-2 EL gemahlener Anis
- 1-2 EL eiskaltes Wasser
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Zuerst musst du die weiche Butter etwas schaumig rühren. Das geht am besten mit einem Handmixer. Die Butter wird fast weiß und vergrößert das Volumen.

Puderzucker sieben und mit Mehl, Speisestärke, Vanillezucker und Anis mischen. Unter die Butter rühren. Die 1-2 Esslöffel kaltes Wasser zufügen. Alles zusammen gut kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nimmst du kirschgroße Teigstücke und formst sie zu Kugeln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf die Kugeln setzen. Von oben mit einer großen Gabel etwas eindrücken, so dass ein schönes Muster entsteht.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze für 12-15 Minuten backen.

Nach dem Backen und Abkühlen mit Puderzucker bestäuben. Die Anisplätzchen halten sich in einer Keksdose ca. 3 Wochen.

