

Anisplätzchen

Zutaten:

300 Gramm Mehl
150 Gramm Butter
1 Eigelb
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Zimt
3 Teelöffel gemahlenes Anis
1/2 Teelöffel Backpulver
Zitronenschale
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Butter mit dem Eigelb, der Zitronenschale und dem Vanillemark schaumig schlagen.
Danach Backpulver, Mehl und Anis dazu geben und gut verrühren.

Jetzt den Teig vierteln, in Folie wickeln und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen.
Anschließend eine Teigportion zwischen zwei Lagen bemehlter Folie legen und den Teig mit einem Nudelholz ausrollen.

Danach den Teig auf ein Tablett legen und weitere 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Das gleiche Prozedere für die übrigen drei Teigportionen anwenden.

Anschließend den Backofen auf 180 Grad vorheizen - währenddessen den Zucker mit dem Zimt mischen.

Nun mit kleinen Formen Plätzchen ausstechen und mit der Zimtmischung bestreuen.
Abschließend die Anisplätzchen auf ein gefettetes Backblech legen und ungefähr zwölf Minuten backen.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/anisplaetzchen>