

## REZEPT FÜR ANISPLÄTZCHEN



### ANISPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**Für ca. 50 Stück | 30 Min. | + Trocken- und Abkühlzeit**

#### Zutaten

- 2 Eier
- 160 g SweetFamily Unser Feinster
- 170 g Mehl
- 1 EL gemahlener Anis



3213

#### ZUBEREITUNG

**28.8**

Kcal

Pro Stück ca.

**0.7**

Gramm

Eiweiß

**5.7**

Gramm

Kohlenhydrate

**0.3**

Gramm

Fett

1. Eier und Zucker schaumig rühren. Gesiebtetes Mehl und Anis unterheben.
2. Bleche mit Backpapier auslegen. Vom Teig 2 Teelöffel große Portionen abnehmen und im Abstand von ca. 5 cm zueinander auf den Blechen verteilen. Plätzchen über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.
3. Am nächsten Tag Backofen auf 160 °C vorheizen. Plätzchen im heißen Ofen blechweise ca. 8-10 Minuten leicht goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.