Anisbögen - Weihnachtsgebäck
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 100 gr Butter, 200 gr Puderzucker, 100 gr Mehl, 1 Prise Vanillezucker, Anis zum Bestreuen, Backpapier für das Blech.

Die Zubereitung:

Das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Den Zucker mit der erweichten Butter und den Dottern verrühren. Vanillezucker beifügen und das Mehl unterheben. Die Eiklar zu Schnee schlagen und unterziehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech löffelweise Portionen setzen und mit Anis bestreuen, im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen, sofort herausnehmen, vom Backpapier lösen und mit Hilfe eines Kochlöffelstiels Bögen formen.

Guten Appetit!