Anismonde

Dieses Rezept hat eine begeisterte Fangemeinde: Die Anismonde werden traditionell im Advent gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

1 EL	Anis
3 Stk.	Eier
200 g	Zucker
200 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Orangenschale (Aroma)
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestreuen)
Nach Belieben	Anis (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die Anismonde den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Eier mit Zucker ca. 8 Minuten lang zu einer cremigen Masse rühren.

2. Mehl und Speisestärke mischen und mit dem Orangenschalen-Aroma in die Eiermasse geben. Anis-Samen mit dem Mörser zerstoßen und ebenfalls dazugeben. Alles vorsichtig vermengen.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf die Backbleche kleine Monde spritzen. Staubzucker mit gemahlenem Anis mischen und über die Monde streuen.

4. Im Backofen ca. 15 Minuten backen. Wenn die Monde eine hellgelbe Färbung angenommen haben, aus dem Ofen nehmen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Alternativ die Anismonde (anstatt mit Anis und Staubzucker) mit Hagelzucker bestreuen.