Anisbögen mit Butter

Die knusprigen Anisbögen mit Butter gehören auf dem Weihnachtskekse Teller. Dieses feine Gebäck gelingt ganz einfach im Handumdrehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Ei
100 g	Mehl
175 g	Butter
175 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Anis
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (abgeriebene Schale)

Zubereitung

1. Für die **Anisbögen mit Butter** ein Backblech mit Backpapier belegen und den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Das Mehl in eine Schüssel versieben. Die Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und die abgeriebene Zitronenschale in einer weiteren Rührschüssel schaumig rühren. Das Ei verquirlen und nach und nach hinzugeben. Zum Schluss das Mehl behutsam unterheben.

3. Die Teig-Masse in einen Spritzsack füllen und runde Kekse auf das Backblech dressieren. Je nach Belieben mit Anis bestreuen.

4. Im vorgeheizten Ofen auf mittlere Schiene zirka 10 Minuten hellgelb backen. Dabei sollte der Rand leicht bräunlich werden. Vorsicht nicht zu lange backen.

5. Die Aniskekse mit einer Spachtel vom Blech lösen, über einen Kochlöffelstiel biegen und abkühlen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Anstelle von Butter kann für die Anisbögen natürlich auch Margarine verwendet werden.