

# Anisbögen

Die feinen knusprigen Anisbögen werden sehr gerne zu Weihnachten gebacken. Ein einfaches Keks Rezept mit wenig Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|        |                        |
|--------|------------------------|
| 4 Stk. | <a href="#">Eier</a>   |
| 175 g  | <a href="#">Zucker</a> |
| 125 g  | Mehl glatt             |
| 1 EL   | Wasser                 |
|        | Anis                   |

## Zubereitung

1. Für die **Anisbögen** einen Biskuitteig zubereiten. Dazu die Eier, Wasser und Zucker vermischen und sehr schaumig aufschlagen. Das Weizenmehl nach und nach einrühren. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Mit einem Löffel oder Dressiersack (8 mm Lochtülle) maximal 20 kleine Häufchen setzen, auf Abstand achten. Die Teig-Tupfen mit Anis bestreuen.
3. Das Blech in das Backrohr schieben und auf mittlerer Schiene backen. Die Anisbögen sind fertig, wenn sich die Ränder hellbraun zu verfärbten beginnen.
4. Die Kekse mit einer Spachtel lösen und im warmen Zustand über einen Kochlöffel zu Bögen biegen.

## Tipp

Achtung die Anisbögen beim Backen im Auge behalten, da sie sich sehr rasch zu dunkel werden können.