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.	Eier
175 g	Zucker
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 setzten, 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 verfärben beginnen.

4. Die Kekse mit einer Spachtel lösen und im warmen Zustand über einen Kochlöffel zu Bögen biegen.

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



Tipp

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