

## 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.	<u>Eier</u>
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.

## **Tipp**

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