# Anisgebäck

Das Anisgebäck Rezept stammt aus Omas altem Kochbuch. Die köstlichen Weihnachtskekse gelingen ganz einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 8 min

**Ruhezeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 48 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Eier |
| 80 g | Staubzucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 60 g | Mehl glatt |
| Nach Belieben | Anis |

## Zubereitung

1. Das **Anisgebäck** ist mit wenigen Zutaten rasch gebacken. Die Eier mit Vanillezucker schaumig schlagen. Gesiebten Staubzucker, nach und nach einrühren. Jetzt das Mehl dazu sieben und unterrühren.

2. Backblech befetten und ein wenig mit Mehl bestäuben. Die Masse mit einem Esslöffel, mit genügend Abstand Häufchen auf das Blech geben. Mit ein wenig Anis bestreuen und danach 20 Minuten rasten lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Im Ofen zirka 8 Minuten backen. Das Anisgebäck im Auge behalten, wenn sich die Ränder leicht bräunen, sofort vom Backofen nehmen. Noch heiß über einen Kochlöffel biegen und abkühlen lassen.

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


kochrezepte
Weihnachtskekse
& Vanillekipferl
30 traditionelle Rezepte einfach selbst gebacken – von Kochrezepte.at

## Tipp