Anistaler

So unscheinbar sie aussehen, so köstlich schmecken diese Anistaler. Für die Raffinesse in diesem Rezept sorgt ein Schuss Kirschwasser.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 12,5 h

Gesamtzeit: 13,0 h



Zutaten

2 Stk.	Eier
3 TL	Kirschwasser
200 g	Staubzucker
2 EL	Orangensaft
20 g	Anis (gemahlenen)
150 g	Mehl
150 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Für die **Anistaler** zunächst Wasser in einem Topf erhitzen. Eier mit dem Orangensaft, Kirschwasser und Staubzucker in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren über dem Wasserbad erwärmen.

2. Mehl mit Speisestärke und Anis mischen und unter die Eiermasse rühren. Für 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig anschließend noch einmal gut durchrühren. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen und diese 12 Stunden lang trocknen lassen.

3. Danach den Backofen auf 180°C vorheizen und die Anistaler darin 12 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

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



Tipp

Die erkalteten Anistaler nach Belieben mit weißer und/oder dunkler Schokolade verzieren.