Anisplätzchen

Zutaten:

4 Eier
250 g Puderzucker
250 g Mehl
1 TL gemahlener Anis

Zubereitung:

Die Eier mit dem Puderzucker schaumig rühren, bis die Masse fast weiß ist. Dann das gesiebte Mehl und den Anis nach und nach einrühren. Den Teig mit dem Spritzbeutel oder mit 2 Teelöffeln in kleine Häufchen auf gefettete und bemehlte Backbleche setzen.
Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen und am nächsten Morgen ca. 25 Minuten bei 160° Celsius backen.

etwas schwieriger