

Anisbögen

80 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Feine Biskuitmasse für Anisbögen:

2 Eier (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
80 g gesiebter Staubzucker
60 g glattes Mehl

Anisbögen bestreuen:

Anis

Wie mache ich Anisbögen?:

1 Feine Biskuitmasse für Anisbögen:

Für die Masse Eier mit Vanillin Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Den Staubzucker nach und nach dazugeben und cremig rühren. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

2 Zum Bestreuen:

Von der Masse mit 2 Kaffeelöffeln – mit genügend Abstand – kleine Häufchen auf befettete, bemehlte Backbleche geben. Die Häufchen mit Anis bestreuen und ca. 20 Min. rasten lassen.

3 Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

4 Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.

5 Anisbögen biegen:

Die heißen Kekse in kleinen Mengen aus dem Backrohr nehmen, noch heiß über einen Kochlöffelstiel biegen und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anisbögen zerfließen sehr leicht, deshalb ist ein befettetes und bemehltes Backblech wichtig.
- Wenn die Anisbögen beim Biegen brechen sind sie zu kalt geformt worden.