

Aniskekse

ca. 50 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spezial-Makronenteig:

- 1 Eiklar (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 100 g Zucker
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
- 3 KL gemahlener Anis
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g geriebene Zartbitterkuvertüre
- 1 EL flüssiges Schlagobers

Zum Tunken:

- 200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Vollmilch-Geschmack (1 Becher)

1 Spezial-Makronenteig:

Eiklar mit Salz und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Backpulver mit den übrigen Zutaten dazugeben und zu einem weichen Teig verkneten.

2 Den Teig auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und beliebige Rechtecke ausstechen. Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

3 Die Kekse auf einem Kuchenrost erkalten lassen, damit sie knusprig werden.

4 Zum Tunken:

Die erkaltenen Kekse in Glasur tunken und trocknen lassen.