

# Anissterne

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Spezial-Makronenteig:

2 Eiklar (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille  
Zucker  
150 g Zucker  
½ KL Anissamen  
200 g geriebene Mandeln

### Anis-Glasur:

2 EL Anislikör  
100 g gesiebter Staubzucker

## 1 Spezial-Makronenteig:

Eiklar mit Salz und Vanille-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen. Den Zucker nach und nach dazugeben. Anis mit Mandeln dazugeben und zu einem weichen Teig verkneten.

## 2 Den Teig auf einer mit Mandeln bestreuten Arbeitsfläche 8 mm dick ausrollen und beliebige Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

## 3 Anis-Glasur:

Likör mit Staubzucker glatt rühren und die Sterne damit bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 160 °C**

**Heißluft 140 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**