

ANISBUSSLERL

ZUTATEN für ca. 50 Stück

2 Eier Größe M
2 Eischwer Staubzucker
2 Eischwer Mehl, glatt



Anis, ganz

ZUBEREITUNG

- Ganze Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl unterrühren. Es entsteht eine zähe Masse.
- Den Teig in einen Spritzsack mit großer, runder Lochtülle füllen und den Spritzsack mit einem Clip verschließen.
- Anis kurz anrösten. Backrohr auf 180° C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
- Zwei Backbleche mit Backtrennpapier auslegen. Bussler aufdrapieren und mit Anis bestreuen.
- Die Bussler ca. 15 Minuten backen bzw. solange, bis sie unten einen zarten dunklen Rand bekommen, aber oben noch hell sind.
- Backtrennpapier vom heißen Blech ziehen und abkühlen lassen.

TIPPS

Anis mag man oder mag man nicht. Ich liebe Anis, daher rühre ich gerne auch 1-2 TL – im Mörser fein gemahlen – Anis unter den Teig.

Wenn man die Bussler zu lange bäckt, werden sie hart. Es reicht, dass die Oberfläche fest ist.

ANISSCHARTEN

- Für ANISSCHARTEN bleiben die Zutaten gleich.
- Zum Backen schneide ich aus Backtrennpapier 3 lange Streifen zurecht und lege sie aufs Backblech.
- Darauf streiche ich mit einem Esslöffel dünne, große Teigkreise. Ich backe maximal drei Streifen gleichzeitig.
- Die Anisscharten werden etwas kürzer gebacken (etwa 8-10 Minuten) und müssen innen noch weich sein, wenn man die Backpapierstreifen mit den Aniskekse zum Biegen über einen Teigroller oder dicken Kochlöffel legt und dort abkühlen lässt.

Sind sie zu stark gebacken, brechen sie beim Biegen. Ich empfehle, das Backrohr im Auge zu behalten, denn je nach Hitze des Backblechs verkürzt sich mitunter die Backzeit.

