



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

ANISBÖGEN

Zutaten für ca. 20 Stück à 8 cm Durchmesser

- 2 ganze Eier
- 75 Gramm Roh-Rohrzucker **ODER** dunkler Mascobadozucker
- 60 Gramm Mehl Type 405
- 1 Messerspitze Vanille
- Anissamen
- etwas flüssige Butter zum Einfetten des Backpapiers

1. Backofen auf 175° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
2. Eier mit Zucker in 10 Minuten sehr schaumig schlagen
3. Mehl und Vanille vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben
4. auf Backpapier, dass mit Butter eingefettet ist, den Teig dünn in Kreisen auftragen
- bitte mit genügend Abstand, sonst kleben sie zusammen! Ich habe sie mit einem Durchmesser von 8 cm aufgetragen. Kleiner geht natürlich auch
5. mit Anissamen bestreuen
6. 7 Minuten backen
7. vorsichtig mit einem Spatel vom Blech lösen und schnell um einen Kochlöffelstiel wickeln oder auf ein Kuchenrostgitter stecken

Für mich sind die Anisbögen einfach und schnell zu backen, aber mehr Teegebäck als Weihnachtskeksle.

Die Variante mit dunklem Mascobadozucker hat mir geschmacklich etwas besser geschmeckt, als die mit Roh-Rohrzucker.