

Anis-Zipfelmützen

Für das Backblech:

Backpapier

Biskuitteig:

200 g Puderzucker

2 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 gestr. TL gemahlener Anis

175 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin



etwa 95 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Zipfelmützen in fest schließenden Dosen aufbewahren (ca. 2 Wochen).

1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen.

2. Biskuitteig: Puderzucker sieben. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Puderzucker, Vanillin-Zucker und Anis unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen. Möglichst gleichmäßige Tufts (Ø etwa 3 cm) senkrecht auf das Backblech spritzen und bei Zimmertemperatur etwa 60 Min. trocknen lassen.

Inzwischen den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Backen. Gebäck muss noch hell sein.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 14 Min.

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 4 g, kJ: 75, kcal: 18