

Anisplätzchen

Für das Backblech:

Backpapier
75 g Zucker zum Ausrollen

Teig:

50 g Zartbitterschokolade
1 Eiweiß (Größe M)
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 Pr. Salz
3 TL gemahlener Anis
1 EL Milch

Guss:

100 g Vollmilchschokolade
1 TL gemahlener Anis
1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl



etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Plätzchen in einer Dose, am besten kühl und trocken, aufbewahren (ca. 2 Wochen).

1. Vorbereiten: Zartbitterschokolade fein reiben. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Teig: Eiweiß sehr steif schlagen. Übrige Zutaten unterrühren und auf der Arbeitsfläche zu einem einheitlichen Teig verarbeiten. Teig auf einer gezuckerten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Mit Hilfe eines scharfen Messers Plätzchen ausschneiden (Rechtecke, Quadrate oder Stangen) und auf das Backblech legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Hinweis: Die Plätzchen werden beim Erkalten knusprig. Plätzchen mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Guss: Schokolade grob zerkleinern, mit Anis und Öl unter Rühren im Wasserbad schmelzen. Plätzchen in Schokolade tauchen und fest werden lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 6 g, kJ: 199, kcal: 48