




Anis-Butterspritzgebäck

Feines, mürbes Spritzgebäck mit einer Anisnote

etwa 70 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Rührteig:

200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
etwa 2 gestr. TL gemahlener Anis
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Ei (Größe M)
1 EL Milch
300 g Weizenmehl

Außerdem:

Milch
Hagelzucker

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Anis, Vanille-Zucker, Ei und Milch unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in kleinen Portionen in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) füllen und nach Belieben Brezeln, Kränze, Stangen, S-Formen, Schleifen und/oder Tuffs auf das Backblech spritzen. Teig mit Milch bepinseln, mit Hagelzucker bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Gebäck in gut schließenden Dosen aufbewahren (etwa 4 Wochen).

