

Ananas-Tarte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Plaetzchen
Weihnachten
Gewuerze
Frankreich

500 g Zucker
6 Eier
600 g Mehl
25 g Aniskörner

* QUELLE

-J.Koscher, A. Diss,
-F. Hinault, C. Euler
-Die elsaessischen
-Kuechenrezepte
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Eier mit dem Zucker zu einer weißen und schaumigen Masse schlagen; dazu muss man sie etwa 20 Minuten mit dem Schneebesen schlagen. Der Teig ist dann zu einer dicken Schaummasse geworden, die sich vom Rührbesen bandförmig löst. Den Anis hinzufügen. Darauf das gesiebte Mehl mit dem Spatel darunterwirken. Mit Spritzbeutel und runder Lochtülle Plätzchen auf ein gebuttertes und gemehltes Blech spritzen. Über Nacht trocknen lassen. Tags darauf im mäßig heißen Ofen backen.

Anmerkungen: Die Oberfläche nicht verfärben lassen. Die Anisplätzchen müssen aufgehen und einen kleinen Sockel aufweisen.