

## Anis-Plätzchen (Anisbretle)

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen  
Kuchen  
Anissamen  
Österreich.  
Kalt

370 g Butter  
    Vanille  
    Zitrone  
370 g Staubzucker  
6 Eier  
25 g Anis  
420 g Mehl

Butter, Zucker und Gewürze schaumig rühren, die Eier nach und nach einrühren, zuletzt das Mehl, mit Anis vermischt einrühren. eine Kuchenform mit Papier auslegen (man kann auch ein Wandel oder eine Rehrückenform verwenden), die Masse einfüllen, bei mittlerer Hitze backen, auskühlen lassen und stürzen. Dann das Papier abziehen und den Kuchen überzuckern.

Quelle: Maier-Bruck; Sacher-Kochbuch; 1971 p.543