Aniskipferl



Mein Naschkater ist ganz verrückt nach Anis und wollte unbedingt Weihnachtsplätzchen mit diesem Gewürz haben. Also duftet heute unsere Wohnung nach Anis und zum Kaffee gab es die erste Kostprobe dieser wunderbar zarten Kipferl mit fantastischem Aroma.

Wer keine ganzen Anissamen hat, kann sicher auch gemahlenen Anis nehmen, aber ich finde, die aromatisierte Butter, die zudem beim zweimaligen Zerlassen ganz leicht bräunt, macht das Ganze noch raffinierter.



In einer Woche beginnt hier der Weihnachtsmarkt und ich kann es ehrlich gesagt noch immer nicht fassen, dass die Weihnachtszeit schon wieder vor der Tür steht. Geht es euch

auch so? Das Jahr ging rasend schnell vorüber und war, wie man hier an den größeren Abständen der Beiträge erkennen konnte, sehr arbeitsintensiv.
Dafür freuen Naschkater und ich uns jetzt auf eine Woche Entspannung in einem schönen Hotel mit Wellnessbereich und sicherlich gutem Essen in Innsbruck. Wundert euch also nicht, wenn ich kommendes Wochenende nicht zum Bloggen komme. =)
Wenn jemand Insidertipps für Innsbruck hat, freue ich mich über einen Kommentar unter diesem Beitrag!

Für 50-75 Stück:
300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker
150 g gemahlene Mandeln
2 Eigelb
3 TL Anissamen
(Puderzucker zum Bestäuben)

Die Butter am besten am Vortag aromatisieren. Dafür die gesamte Butter zerlassen und die Anissamen hineingeben. Abgedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen. Am nächsten Tag noch einmal schmelzen und durch ein Sieb geben, um die Samen herauszufiltern. Die Butter abkühlen und etwas fester werden lassen.
Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die weiche Butter dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle von 3-4 cm Durchmesser formen und diese 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.
Den Teig aus der Kühlung nehmen und die Rolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Daraus Kipferl formen und auf die Bleche legen.
Im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun werden. Noch warm mit Puderzucker bestäuben.



Habt eine schöne und genussvolle Woche, ihr Lieben!
Eure Judith

PS: Die Eiweiße habe ich zu Makronen verarbeitet. Zimtsterne oder diese Mozart-Makronen gehen natürlich auch. =)