

Von Oma inspiriert: Plätzchen mit Anis (zum Ausstechen)



Bis vor kurzem habe ich noch nie Anisplätzchen gebacken. Neulich habe ich jedoch die alten Rezepthefte meiner Oma übernommen und dort finden sich mindestens fünf Rezepte für „Anisbrötchen“, wie Kekse oder Plätzchen in der Westpfalz auch genannt werden.

Leider sind nie Angaben dabei, wie man sie genau backt und oft sind Anisplätzchen ja Spritzgebäck. Allerdings schienen mir einige Rezepte ein Knetteig zu sein.

Denn man kann ja auch einen einfachen Buttermürbteig zum Ausstechen mit gemahlenem Anis würzen. So hat man dann auch die Möglichkeit, verschiedene Motive auszusteichen.

Hier also, von Oma inspiriert, meine Version von Anisgebäck. Ich habe defintiv eine neue Liebe entdeckt. Das Aroma ist herrlich und wenn beim Backen der Duft von Butter und den würzigen Samen durch die Wohnung zieht, dann läuft einem einfach das Wasser im Naschkatzenmäulchen zusammen.

Hier mein **Rezept** für Anisplätzchen:
150 g weiche Butter

100 g Puderzucker

1 Eigelb

1 TL abgeriebene Schale einer Bio- Limette oder Zitrone oder
Orange

3 TL gemahlener Anis

250 g Mehl

Butter mit dem Puderzucker und dem Eigelb sehr schaumig schlagen.

Limettenschale, Anis und Mehl dazu geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 175 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl 3 mm dick ausrollen, weihnachtliche Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen goldgelb, aber nicht zu stark gebräunt sind.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.



Man

kann diesen Teig natürlich beliebig variieren!

Beispielsweise indem man statt Anis nur geriebene Schale von Orangen oder Zitronen nimmt oder noch frischen Ingwer dazu reibt. Man kann auch alle Gewürze weg lassen und die Butterplätzchen stattdessen mit Konfitüre oder Gelee zusammensetzen.

Viel Spaß beim Backen und eine genussreiche Zeit wünscht euch
eure Judith