

Anislaiberl



Das Youtube Video **Anislaiberl** gibt es unter <https://youtu.be/xsw3ofGMwfs>

Zutaten für 40-50 Stück:

- 260 g Zucker
- 260 g Mehl
- 3 mittelgroße Eier (L)
- 2 ganz leicht gehäufte Teelöffel Anis
- etwas Butter oder Wasser
- Backpapier

Vorbereitungsarbeiten:

Zunächst bereiten wir uns alle Zutaten vor. Dazu sieben wir das Mehl durch. Alle bereit gestellten Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Jetzt schneiden wir uns das Backpapier für das Backblech zurecht. Auf das Backblech verteilen wir etwas Butter indem wir ganz kleine Butterklekse insbesondere an den Ecken auf das Backblech geben um so das Backpapier besser fixieren zu können. Es geht auch Wasser wenn das Backpapier haften bleibt. Wenn sie einzelne Backpapierblätter benutzen reichen einige Tropfen Wasser. Wenn sich aber das Backpapier trotz Wasser immer wieder an den Ecken und Seiten löst oder einrollen will, wie beim Toppitz Backpapier mit der Antihafstruktur empfehle ich, Butter zu nehmen wie Anfangs beschrieben.

Zubereitung:

1. Jetzt brauchen wir einen Handmixer und eine Rührschüssel. In die Rührschüssel geben wir als erstes den Zucker, dann die Eier dazu. Die Eier Zuckermischung rühren wir jetzt

- mit dem Mixer auf hoher Stufe solange bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Wir können aufhören die Zucker-Eimischung zu verrühren, wenn sich die Mischung Weiss gefärbt hat.
2. Nun geben wir einen kleinen Teil des Mehls dazu. Das gesiebte Mehl rühren wir auf kleiner Stufe unter, damit es nicht so staubt.
 3. Nachdem wir ein Drittel des Mehls untergerührt haben, verteilen wir den Anis in der Rührschüssel. Den Anis rühren wir jetzt vollständig in die Teigmischung unter.
 4. Jetzt geben wir so nach und nach das restliche Mehl dazu und schalten den Handmixer langsam weiter nach oben bis zur höchsten Stufe.
 5. Den jetzt sehr zähflüssigen Teig jetzt noch kurz kräftig durchrühren.
 6. Nun stellen wir das vorbereitete Backblech mit dem Backpapier neben die Rührschüssel. Mit kleinen Löffelchen (Kaffelöseln, Eierlöffeln Etc.) setzen wir jetzt kleine Häufchen auf das Backpapier.
 7. **Achtung:** Die kleinen gebildeten Teighäufchen laufen auseinander. Achten Sie deshalb auf genügend Abstand zwischen den Teighäufchen.
 8. Wenn Sie das Backpapier etwas mit Mehl bestäuben, lassen sich die Anislaiberl nach dem backen leichter vom Backpapier lösen.
 9. Sie können natürlich auch ein Backblech direkt mit Mehl bestäuben und so auf Backpapier verzichten.
 10. Nachdem wir den Teig aufgebraucht haben sollten ca 40 bis 50 kleine Häufchen gebildet worden sein.
 11. Bei nicht unter 18 Grad lassen wir die Anislaiberl über Nacht trocknen. (Ideal wären so 20 bis 24 Grad)

24 Stunden später

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und dann bei 200 Grad auf der mittleren Backschne bis sich die Häubchen golden abheben.

Achtung: wenn Sie die Anislaibchen zu lange backen, werden Sie hart. Eher lieber nur 10 Minuten als zuviel...aber das ist leider von Backofen zu Backofen unterschiedlich und muss man ausprobieren.

Hinweis:

Den Backofen vorher auf 200 Grad vorheizen

Backhitze: 200 Grad bis sich die Häubchen golden abheben

Tip:

Die Anislaiberl können bereits nach dem erkalten gegessen werden. Deshalb kann man Anislaiberl auch noch sehr kurz vor Weihnachten backen, also in letzter Minute sozusagen.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/weihnachten/plaetzchen/anislaiberl/index.html>

Die Internetseiten [Backen und Kochen mit Josef](#)

Copyright © by Josef Dirschl, Backen und Kochen mit Josef - dirschl@festseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED