

Aniswölkchen

Zutaten für 25 Stück

- 0,5 Zitronen (Bio)
- 2 TL Anissamen
- 175 Gramm Butter (weich)
- 100 Gramm Puderzucker
- 1 Ei
- 250 Gramm Mehl
- Puderzucker (zum Betupfen)

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
2. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Anis in einem Mörser fein zerstoßen. Fett und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Das Ei untermischen.
3. Mehl, abgeriebene Zitronenschale und zerstoßenen Anis nach und nach dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den weichen Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Den Teig auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche in dichten Wellen zu kleinen Wölkchen (etwa 4 x 5 cm groß) spritzen. Die Wölkchen im Ofen etwa 12 Minuten goldgelb backen.
5. Aniswolken auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Puderzucker mit einem Pinsel darauftupfen.

