

Anis-Stangen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

1 unbehandelte Orange
100 g Butter/Margarine
100 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1-2 TL gemahlener Anis
40 g gemahlene Mandeln
3 EL Milch
50 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Orangenschale abreiben. Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit dem Flexi-Rührer zu einer homogenen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Anis, $\frac{1}{2}$ TL Orangenschale, Mandeln und Milch mit dem K-Haken unterrühren.

Tipp:

Für einen besonderen Anisgeschmack kann man den Teig noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz des Fleischwolfes und des großen Sternes ca. 45 6cm lange Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen spritzen. Die Anis-Stangen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Stangen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die Anisstangen an beiden Enden kurz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.