

GLUTENFREIE ANISSCHNITTEN SCHÄR

Autor: Gertrud Marquardt, 23.04.2019

Zubereitung:

Die Eier, Zucker und gemahlener Anis zu einer hellen cremigen Masse schlagen. Das Mehl darüber sieben, den Anissamen dazu geben und alles locker unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgeschlagene Kastenform (32 cm) geben.

Im Backofen bei 160° (Umluft) 30-35 Min. backen und mit einem Zahnstocher eine Garprobe machen.

Auf einem Gitterrost abkühlen lassen, dann das Papier abziehen. Auf einem Brett in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.

Im Backofen bei 150° auf beiden Seiten je 5 Min. trocknen lassen.

Bemerkung: Die Anisschnitten halten sich in einer geschlossenen Dose mehrere Wochen. Wer keinen Anis mag kann Zitronenschale oder Vanille nehmen.



Zutaten für 4 Personen:

4 kleine	Eier
125 g	Zucker
1 TL	gemahlener Anis
150 g	Mix C Kuchen & Kekse, Schär
1 EL	Anissamen



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.