Anisplätzchen

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Anisplätzchen -

Anisplätzchen sind leckere Weihnachtsplätzchen Ein Rezept dazu gibt es bei den Weihnachtsseiten.

Ein Rezept aus dem Universal Lexikon der Kochkunsst aus dem Jahre 1886
Das Eiweiß von acht Eiern wird zu sehr festem Schnee geschlagen, die Dotter zerquirltund unter fortwährendem Schlagen zu dem Schnee getan, zwei knappe Eßlöffel voll gestoßener Anis, 250 Gramm gestoßener Zucker und 125 Gramm feines Mehl nebst 125 Gramm feingesiebtem Kartoffelmehl nach und nach löffelweise daruntergerührt. der Teig in kleinen Häufchen mit dem Löffel auf ein wachsbestrichenes Blech gesetzt und hellgelb gebacken.

Ein weiteres Rezept von www.weihnachtsseiten.de gibt es **Hier**

Quellenangabe:
Aus dem Universal Lexikon der Kochkunsst aus dem Jahre 1886

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED