

Anistaler

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 60
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '60', 'yield' : '' });
```

Knuspriges Teegebäck, aber mit Gekonntgekocht hausgemacht, das macht den Unterschied. Einfach, verständlich nachvollziehbar und schnell verputzt.

Zutaten

- (Reicht für 60 Taler)
- Für die Taler:
- 240 g weiche Butter
- 300 g Puderzucker
- 360 g Mehl, gesiebt
- 4 ganze Eier
- 4 Eigelbe
- 2 Tütchen Vanillezucker
- Zitronenabrieb einer ½ Zitrone
- 2 Tl gedrückter Anis
- 1 Prise Salz
- Für Füllung und Garnitur:
- ½ Glas Orangenkonfitüre
- ½ Tafel Schokolade

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Die weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Vanillezucker und dem Zitronenabrieb in der Küchenmaschine oder mit dem „Zauberstab“ recht schaumig rühren.

Schritt3

Nach und nach die Eier und das gesiebte Mehl dazu geben, 1 Prise Salz und den zerdrückten Anis unterheben.

Schritt4

Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle geben und auf einem gemehlten Backblech, kleine Taler aufspritzen.

Schritt5

Bei 170 ° C für 6 - 7 min. (Mittlere Schiene) in den vorgeheizten Backofen schieben, danach auskühlen lassen.

Schritt6

Die Orangenkonfitüre und die Schokolade auf einem Wasserbad erhitzen, verflüssigen. Einen Taler mit Konfitüre bestreichen und einen zweiten darüber setzen.

Schritt7

Die Schokolade mit einer Spritztüte als Fäden über die Kekse ziehen, trocknen lassen.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** einfach, schnell, teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/anistaler/>