



## Eierplätzchen

---

Anis-Kekse für alle Tage.

### Zutaten:

---

4 Eier  
150g Zucker  
1 Päckchen Vanillin-Zucker  
120g Weizenmehl  
Butter oder Margarine für das Backblech  
Anis

### Zubereitung

---

Eier schaumig schlagen, Zucker und Vanilinzucker nach und nach unterschlagen. Es entsteht eine Cremeartige Masse. Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Nicht rühren!

Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen, die Häufchen mit etwas Anis bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad für 8 bis 10 Minuten backen. Die Plätzchen sofort nach dem Backen vom Blech lösen.