

20. Anisplätzchen.

Man rührt ein viertel Pfund Butter zu Sahne und macht sechs Eier und ein Pfund Zucker daran; dies wird eine halbe Stunde gerührt, dann 16 Gramm feingestoßener Anis und zuletzt ein Pfund Mehl dazu gethan und gut durcheinander gerührt. Hierauf wischt man ein Blech mit gewärmtem Wachs ab, macht mit einem Theelöffel von dem Teig kleine Häufchen darauf und läßt sie backen. Doch muß man sie etwas weitläufig auf das Brett setzen, damit sie nicht
5 zusammenlaufen.

(76 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap544.html>