

Anýzové cukroví

Kategorie: Moučníky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Cliff

Suroviny

2 vejce

250 g cukru

2 balíčky vanilkového cukru

špetka soli

250 g hladké mouky

na špičku nože amonia

mouka na vál

2 lžíce anýzu

barevná cukrová poleva

Postup

Vejce, cukr, vanilkový cukr a sůl šleháme do pěny. Mouku a amonium smícháme a vmícháme do směsi.

Vypracujeme těsto a necháme ve fólii odležet 1 hodinu. Z těsta vyválíme na pomoučněném vále plát o síle asi 5 mm. Formičky na perníčky vysypeme moukou, vyplníme těstem a pevně přitiskneme. Plech vyložíme pečícím papírem a posypeme anýzem. Perníčky oddělíme a sušíme přes noc. Jehlou propíchneme otvory na zavěšení nitě. Troubu předehřejeme na 150 stup. Perníčky pečeme asi 35 minut. Dáme je vychladnout, nakonec potřeme barevnou polevou.