

Änis-Mandel Schnitten

- 3 Eier
- 300gr. Zucker
- 200gr. Mandeln ganz, ungeschält
- 150gr. Sultaninen
- 2 EL Änis
- 300gr. Mehl

Eier und Zucker rühren, bis die Masse sehr hell ist.
Alle übrigen Zutaten zugeben und mischen bis der Teig zusammenhält.
Auf die Rückseite eines Blechs mit Backpapier ca. 1cm dick ausstreichen.

Backen:
20-30 Minuten in der Mitte des auf 160° vorgeheizten Ofens.

Der Änis entfaltet das Aroma besser, wenn Sie ihn mit dem Wallholz zerdrücken