

Anisplätzchen



Zutaten

Zubereitung

-
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 150 g Pflanzliche Butter
- 70 g Zucker
- 1 EL Leinsamen geschrotet
- 4 TL Anispulver
- 3 EL Pflanzliche Milch

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Mische alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig.

Gib kleine Kügelchen des Teigs auf dein Backblech und drücke sie flach.

Backe sie 15-20 Min. bis sie goldbraun sind.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Anisplätzchen



Zutaten

Zubereitung

-
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 150 g Pflanzliche Butter
- 70 g Zucker
- 1 EL Leinsamen geschrotet
- 4 TL Anispulver
- 3 EL Pflanzliche Milch

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Mische alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig.

Gib kleine Kügelchen des Teigs auf dein Backblech und drücke sie flach.

Backe sie 15-20 Min. bis sie goldbraun sind.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Anisplätzchen



Zutaten

Zubereitung

-
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 150 g Pflanzliche Butter
- 70 g Zucker
- 1 EL Leinsamen geschrotet
- 4 TL Anispulver
- 3 EL Pflanzliche Milch

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Mische alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig.

Gib kleine Kügelchen des Teigs auf dein Backblech und drücke sie flach.

Backe sie 15-20 Min. bis sie goldbraun sind.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de

Anisplätzchen



Zutaten

Zubereitung

-
- 250 g Dinkelmehl Type 630
- 150 g Pflanzliche Butter
- 70 g Zucker
- 1 EL Leinsamen geschrotet
- 4 TL Anispulver
- 3 EL Pflanzliche Milch

Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.

Mische alle Zutaten in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig.

Gib kleine Kügelchen des Teigs auf dein Backblech und drücke sie flach.

Backe sie 15-20 Min. bis sie goldbraun sind.

Glas und Beutel Genossenschaft, Marktstraße 10, 72622 Nürtingen, www.glasundbeutel.de