

Anisplätzchen

**250 g Weizenmehl
1/4 TL Backpulver
50 g Kakao
1 Prise Salz
5 g Aniskörner, zerstoßen
1 Prise Piment**

**Glasur und Deko:
2 Eigelb 150 g Kuvertüre (zartbitter)
130 g weiche Butter der Margarine
150 g Kuchenglasur
80 g Puderzucker
150 g Walnuskerne**

**Mehl, Backpulver, Kakao, Salz mischen, Anis und Piment hinzufügen.
In Kegelform auf die Arbeitsfläche schütten und in die Mitte eine Mulde drücken.
Puderzucker und Eigelbe in die Mulde geben, weiche Butter als Flöckchen
ringsum verteilen und alles von außen nach innen verkneten.
Teig ca. 1 Stunde kalt stellen.**

**Danach nochmal kurz durchkneten und in 2 Teile teilen. Beide Teile nacheinander
auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Herzen ausstechen.
Herzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten
Backofen bei 175°C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 8 - 10 Minuten backen.
Auskühlen lassen.**

**Kuvertüre und Glasur grob hacken, im Wasserbad schmelzen und gut verrühren.
Abkühlen lassen, danach nochmal kurz erwärmen. Herzen mit einer Gabel oder
Zange in die Schokoladenmischung tauchen, am Gefäßrand abstreifen und auf
Backpapier abtropfen lassen. Sofort mit je einer Walnushälfte belegen und Glasur
vollständig erstarren lassen.**