

Anýzová kolečka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Vejce 2 ks
- Cukr krupice 140 g
- Hladká mouka 160 g
- Anýz 2 lžička
- Škrobová moučka 20 g
- Kandované ovoce a ořechy na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Do horké vodní lázně postavíme kotlík s vejci a cukrem. Elektrickým šlehačem šleháme, až je hmota hustá a teplá. Vyndáme ji z lázně a šleháme dál až do zchladnutí.
2. Do pěny opatrně vmícháme podrčený anýz a prosátou hladkou mouku promíchanou se škrobovou moučkou.
3. Těstem, které takto vznikne, naplníme cukrářský sáček s hladkou hubičkou.
4. Na plech vyložený pečícím papírem modelujeme malá kolečka dál od sebe a necháme je 1-2 hodiny stát.

5. Každé kolečko ozdobíme kouskem vlašského ořechu nebo kandovaného ovoce.

6. Plech vložíme do mírně přehřáté trouby a kolečka zvolna upečeme dozlatova. Necháme je vychladnout na papíře.

Poznámka:

Na 16 kousků