

Anisbrötli

Zutaten

Zubereitung: ca. 1 Stunde
Trocknen lassen: ca. 12 Stunden
Backen: ca. 25 Minuten

Für 45 Stück

Anismodel von ca. 5×5 cm

4-5 Eier (entspricht 220 g)
500 g Puderzucker
1-1 ½ EL Anis, leicht geröstet
500 g Mehl

Butter für das Blech



Zubereitung

1. Eier und Puderzucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Anis darunterrühren. Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen, 10 Minuten ruhen lassen.
2. Teig auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen. Teigoberfläche und Model mit sehr wenig Mehl bestäuben. Model gleichmässig auf den Teig drücken, mit einem Messer oder passenden Ausstecher Brötli ausschneiden. Anisbrötli auf das bebutterte Blech legen. Bei Raumtemperatur 12-48 Stunden trocknen lassen, bis sich auf der Unterseite ein heller Rand bildet.
3. Im unteren Teil des auf 150°C vorgeheizten Ofens 15-25 Minuten backen, dabei die Ofentüre mit einer Holzgabel leicht offen lassen. Die Anisbrötli sollen keine Farbe annehmen (auch nicht auf der Unterseite). Leicht Auskühlen lassen, mit einem Spachtel vom Blech lösen und auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Trocken- und Backzeit hängt stark von der Grösse des Models ab.
Anisbrötli in einer Blechdose aufbewahren.
Zu hart geratene Anisbrötli offen an der Luft stehen lassen.

VARIANTEN

Anis durch 1-1½ EL Lavendelblüten ersetzen, zusätzlich 1 EL Kirsch und 1 Prise Salz beifügen.
Anis durch 1-½ EL Sandelholz ersetzen, zusätzlich 1 Briefchen Vanillezucker beifügen.
Anis durch 1 EL Kümmel oder Kreuzkümmel, leicht geröstet, ersetzen.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 90 kcal, 2g Eiweiss, 1g Fett, 19g Kohlenhydrate.