

## Anisbrötli

### Zutaten für ca. 30 Stück

#### Teig

4		Eier (ca. 250 g mit der Schale gewogen)	
500	g	Puderzucker	
1	Prise	Salz	
1½	EL	Anis, geröstet <sup>1</sup>	
1	EL	Kirsch	Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einer hellen Masse verrühren (ca. 5 Min.).
500	g	Mehl	Mehl begeben und alles zu einem Teig zusammenfügen.

#### Formen

Teig portionenweise auf wenig Mehl rechteckig ca. 1cm dick auswallen. Holzmodel leicht bemehlen, auf den Teig legen, mit gleichmässigem Druck andrücken, mit scharfem Messer ausschneiden.

#### Trocknen

Anisbrötli auf zwei dünn gefettete Bleche, nie auf Backpapier, legen. Nicht verschieben, nur so erhalten sie schöne «Füsschen». Anisbrötli offen bei Raumtemperatur ca. 48 Std. trocknen. Es ist genügend getrocknet, wenn auf der Unterseite ein helles Rändchen sichtbar ist. Das Blech darf nicht im Durchzug stehen.

#### Backen

Ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 140 Grad vorgeheizten Ofens, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Anisbrötli herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Spachtel vom Blech lösen, auf einem Gitter auskühlen.



CBB, Okt./2015

BB

<sup>1</sup> Samen: 1½ Esslöffel für Chräbeli. Bei Änisguetzli stört es evtl. das Model, evt. den Teig auf den Samen auswallen.  
Pulver: 2 Teelöffel = doppelte Würzkraft, wie Samen, leicht graue Farbe.  
Anisöl: ½ Teelöffel ergibt schönen Abdruck und weisse Farbe.