

Rezept

## Anisbiskuits

Ein Rezept von Anisbiskuits, am 20.04.2024

### Zutaten

<b>300 ml</b> Milch	<b>½ Würfel</b> Hefe (20 g)
<b>500 g</b> Mehl	<b>100 g</b> Zucker
<b>40 g</b> Anissamen	<b>70 g</b> Sesamsamen
<b>1 Msp.</b> Salz	<b>2 EL</b> Butter
<b>40 ml</b> Orangenblütenwasser	<b>1</b> Eigelb
Butter für das Backblech	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

### Zubereitung

1. Die Milch leicht erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln, unter Rühren auflösen und 10 Min. ruhen lassen.

---

2. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, mit Zucker, Anissamen, der Hälfte der Sesamsamen und Salz mischen.

---

3. Die Butter schmelzen lassen. In die Mitte der Mehlmischung eine Mulde drücken, die angerührte Hefe, Orangenblütenwasser und Butter hineingeben.

---

4. Alle Zutaten so lange kneten, bis der Teig elastisch ist. Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, diese zu Kugeln formen. Die Teigkugeln auf einem bemehlten Küchentuch etwa 1 cm dick flach drücken. Zugedeckt 3 Std. ruhen lassen.

---

5. Den Backofen auf 210° (Umluft 190°) vorheizen. Ein Backblech mit Butter einfetten. Das Eigelb verquirlen.

---

6. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Eigelb bestreichen und mit dem restlichen Sesam bestreuen.

---

7. Im heißen Backofen (Mitte) in 25 Min. goldbraun backen. Die Anisbiskuits auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.