

Rezept

Anisbiskuits

Ein Rezept von Anisbiskuits, am 20.04.2024

Zutaten

300 ml Milch	½ Würfel Hefe (20 g)
500 g Mehl	100 g Zucker
40 g Anissamen	70 g Sesamsamen
1 Msp. Salz	2 EL Butter
40 ml Orangenblütenwasser	1 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.