Rezept

Anisbrot

Ein Rezept von Anisbrot, am 04.06.2025

Zutaten

300 g	Weizenmehl Type 1050
1 TL	Backpulver
	½ TL Salz
350 ml	lauwarmes klassisches Mineralwasser
1 TL	Anissamen
1 Päckchen	Trockenhefe
1 TL	Zucker
	Butter und 1 TL Anissamen für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Rehrückenform (30 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Backform einfetten und mit 1 TL Anissamen ausstreuen, warm stellen. Mehl in einer angewärmten Schüssel mit 1 TL Anissamen, Backpulver und Trockenhefe mischen. Salz und Zucker mit lauwarmem Mineralwasser verrühren.

2. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen und kräftig schlagen, damit viel Luft in den Teig gelangt. Teig in die Form füllen.

3. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

4. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Kurz ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.