

Rezept

## Schweizer Anisbögen (Chräbeli)

Ein Rezept von Schweizer Anisbögen (Chräbeli), am 10.06.2026

### Zutaten

<b>2</b> Eier	<b>250 g</b> Puderzucker
<b>1 EL</b> Kirschwasser (ersatzweise 1 EL Wasser)	<b>2 EL</b> Anissamen
<b>250 g</b> Mehl	Mehl zum Arbeiten
Backpapier fürs Blech	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

### Zubereitung

1. Die Eier mit Puderzucker und Kirschwasser 5 Min. dickschaumig schlagen. Anissamen und Mehl leicht unterkneten. Die Backbleche mit Backpapier belegen.

---

2. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen (ca. 1,5 cm Ø) formen und in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke zu Bögen formen und auf einer Seite mehrmals bis zur Hälfte einschneiden. Aufs Blech legen, mit einem Tuch abdecken und 24 Std. trocknen lassen. Den Backofen vorheizen. Die Anisplätzchen bei 150° (unten, Umluft 130°) 20 Min. backen.