

Rezept

Schweizer Anisbögen (Chräbeli)

Ein Rezept von Schweizer Anisbögen (Chräbeli), am 26.04.2024

Zutaten

2	Eier	250 g	Puderzucker
1 EL	Kirschwasser (ersatzweise 1 EL Wasser)	2 EL	Anissamen
250 g	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.