



Aniskräbeli

Portionen: ca. 20 - 30 Stück, je nach Größe

Meine Zutaten:

2 Eier
200 g Puderzucker
1 Prise Salz
1-1,5 EL Anissamen
250 g Mehl

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Salz mit der Hand oder in der Maschine rühren bis die Masse hell und schaumig ist. Die Anissamen dazugeben. Das Mehl sieben und sanft verrühren und zu einem Teig verarbeiten. Zu fingerdicken (kleiner Finger einer jungen Frau) Rollen formen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Zweimal einschneiden und zu „Kräbeli“ biegen bzw. Formen. Auf eingefettetes Blech legen und ca. 24 Stunden bei Zimmertemperatur antrocknen lassen. Im Backofen auf der unteren Ofenhälfte, sanft backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In der Keksdose gut verschlossen aufbewahren.

Backzeit: 15-25 min.

Backtemperatur: 150 °C

Mein Tipp: Aniskräbeli sollen beim Backen „Füsschen“ bekommen, unten hellbraun und oben weiss sein. Bei leicht geöffneter Ofentüre backen.



Mall Stefanie

Mehr über mich:

www.facebook.com/stefanie.mall.7

Mein Betrieb:

Romantik Hotel Weisses Kreuz.
Burgeis/Mals



Anis