

Korsische - Osterküchlein

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck, Land, Korsika

Zutaten für: 40 Stück

500	Gramm	Mehl,
175	Gramm	Zucker
1/16	Ltr.	Olivenöl
1/16	Ltr.	Weißwein
2	Essl.	Anisschnaps
1	Prise	Salz

ZUM BETREUEN

2	Essl.	Zucker
---	-------	--------

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel sieben, in die Mitte eine Mulde druecken. Zucker, Oel, Wein, Anisschnaps und Salz in die Vertiefung geben. Zucker mit den fluessigen Zutaten und Salz verruehren, dann alles zu einem glatten Teig kneten.

Backblech einfetten und mit etwas Mehl bestaeuben. Arbeitsflaeche mit Mehl bestaeuben und den Teig darauf 1/2 cm dick ausrollen. Aus der Teigplatte 40 Scheiben von etwa 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Raender der Teigscheiben ringsum mit einem Messer einkerben, die Oberflaeche mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Zucker bestreuen.

Die Kuechlein werden auf ein eingefettetes und mit etwas Mehl bestaeubtes Backblech gelegt und auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldbraun gebacken. Danach auf ein Kuchengitter zum Auskuehlen geben.