

Anis - Brot

Kategorien: Kuchen, Brot, Gebäck

Zutaten für: 1 Rezept

110	Gramm	Vollei
100	Gramm	Zucker
100	Gramm	Weizenmehl Typ 405 Anissamen

Anleitung:

beides miteinander aufschlagen, wenn Du die Moeglichkeit hast solltest Du die Zutaten leicht vorwaermen, aber die Eier bitte nicht zu warm....

Man nennt den fogenden Vorgang "Warm aufschlagen, und kalt ausschlagen" das heisst, dann waehrend der ersten Haelfte des aufschlagens der Kessel erwaermt wird um dann die letzten Minuten wieder etwas abzukuehlen. Der Eischnee sollte saehmig fest sein, aber nicht flockig..... Ist der Schnee dann fertig melierst Du 100 gr gesiebtes Weizenmehl Type 405 und Anis nach Geschmack darunter. Melieren ich meine, dass Du vorsichtig mit dem Kochlöffel das Mehl unter den Schnee hebst und den Eischnee dabei so wenig wie moeglich zerstoerst.

Ist das geschafft fuellst Du alles in die Backform und baeckst "Dein" Anisbrot nun bei ca 190 Grad etwa 35 Minuten.....

Tip. Du kannst das Anisbrot auch am nächsten Tag in scheiben schneiden und im Backofen trocknen.Gut zum knabbern für zwischen durch,hält sich dann gut in einer Dose trocken verpackt,wochenlang.