

Badener Chräbeli (Weihnachtsgebäck)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Stück

250	Gramm	Mehl
250	Gramm	Zucker
2		Eier
1	Essl.	Aniskörner
1/2		Zitrone; die abgeriebene Schale

FÜR DAS BACKBLECH

	Butter und Mehl
2	Backbleche mit Butter bestreichen und mit Mehl Bestäuben

Anleitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben.

Den Zucker mit den Eiern schaumig rühren und das Mehl löffelweise unter den Teig mischen.

Zuletzt Aniskörner und die Zitronenschale untermengen.

Den Teig zu fingerdicken Rollen formen, in 5 - 6cm lange Stücke schneiden und halbmöndähnlich formen. Die Oberseite der kleinen Halbmönde mit einem dünnen, scharfen Messer dreimal schräg einschneiden.

Die Chräbeli auf das Backblech legen und über Nacht bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Den Backofen auf 190° C vorheizen. Die Chräbeli auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten backen.