

Anis - Brötli - Schweizer

Kategorien: Plätzchen, Land, Teig, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Puderzucker
2		Eier
250	Gramm	Mehl
2	Essl.	Anis
1		Zitrone; die abgeriebene Schale (oder 1 Tl. Zitronensaft)
1	Prise	Hirschhornsalz

Anleitung:

Gesiebten Puderzucker und Eier schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und die restlichen Zutaten daruntermischen.

Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Mit Anis-Model oder anderen kleinen Förmchen die Plätzchen ausstechen und auf ein mit Butter bestrichenes Blech legen. Über Nacht in einem warmen Raum trocknen lassen. Dann bei 160 Grad etwa 15 min. weißgelb backen.

Anis-Model sind kleine viereckige oder rechteckige Flachreliefs.

Wird der Teig aus den Förmchen geklopft, beschneidet man den Rand mit einem Teigradchen.