

Chräbeli oder Anisplätzchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 45 Portionen

2	Stücke	Eier
250	Gramm	Puderzucker
1	Essl.	Kirschwasser
2	Essl.	Anissamen
250	Gramm	Mehl

Anleitung:

1. Schritt Puderzucker, Eier und Kirschwasser zu einer dicken schaumigen Masse schlagen. Anissamen und Mehl unterrühren. Backbleche mit Backpapier auslegen.

2. Schritt Auf einer bemehlten Fläche den Teig zu kleine Rollen (Durchmesser ca. 1-2 cm) rollen. In 5 cm lange Stücke schneiden. Die zu einem Halbmond formen und an der Außenseite mehrmals bis zur Mitte einschneiden. Auf das vorbereitete Backblech legen und über Nacht mit einem Tuch bedeckt trocknen lassen. Am darauffolgenden Tag bei 150 Grad (vorgeheizt) ca. 20 Minuten backen.

Variation in der Plätzchenform: Sie können auch wie im Titelbild "nur" runde Anisplätzchen aus dem Teig abstechen. TIPP: Am besten schmecken die Plätzchen, wenn man sie etwa 4 Wochen gelagert hat.