

# Anisbrötchen



**Préparation : 120-240 min**

**Cuisson : 5-8 min**

## Zutaten

- 400 g Zucker
- 4 Eier
- 650 g Mehl
- 75 g grüne Aniskörner
- 1 KL Anisessenz
- 1 dl Öl
- 1 KL Salz
- 1 KL Ammoniumcarbonat

## Zubereitung

Die Eier aufschlagen, Zucker, Salz, Öl und Triebmittel zufügen.

Mit dem Schwingbesen 10 Minuten schlagen.

Das Mehl zugeben und rasch zu einem Teig verarbeiten.

Mit einem Tuch zudecken und 2 bis 4 Stunden ruhen lassen.

Zu Röllchen von 12 cm Länge und 1 cm Durchmesser formen, dabei im Zucker wenden.

5 bis 8 Minuten im Ofen bei 200 °C backen.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »