

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 hinzufügen.

Mit dem Schneebesen 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 »