Anisbrötchen

-

Pour 80 Stücke
Préparation : 120 bis 240 min
Cuisson : 5 bis 8 min

Zutaten

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

Zubereitung

Die Eier aufschlagen, Zucker, Salz, Öl und Triebsalz zufügen.
Mit dem Schwingbesen 10 Min 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 Min im Ofen bei 200° C backen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.