

AUFWAND
mittelKOCHDAUER
60 Min.SAISON
WinterHERKUNFT
Schweiz

CHRÄBELI



Rezept: Elisabeth Füscher. Das Füscher-Kochbuch. Hier und Jetzt 2013 - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Aus demselben Chräbeli-Teig entstehen auch die Anisbrötli, die in diversen Schweizer Regionen im Winterhalbjahr hergestellt werden. In älteren Kochbüchern tragen sie auch den Zunamen «Badener». (+ mind. 1 Tag ruhen)

ZUTATEN (12 PERSONEN)

3	Ei	1	Zitrone, abgerieben
300 g	Zucker	1 Pr	Trieb Salz (Natron)
2.5 EL	Anis	350 g	Weissmehl

ZUBEREITUNG

1. Eier \hat{A} kurz schaumig schlagen und langsam Zucker dazugeben und alles sehr schaumig rühren. 45 Min. von Hand oder 10-15 Min. mit der Maschine. Anis und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Mehl (Zimmertemperatur) und Trieb Salz dazu sieben.
2. Teig zusammen kneten und mind. 20 Min. im Kühlschrank fest werden lassen. Teig zu fingerdicken Rollen formen. An der äusseren Seite 3 schräge Einschnitte machen und dann durchschneiden. Chräbeli leicht biegen und auf ein leicht bebuttertes Backblech legen. Achtung: Kein Backpapier verwenden.
3. Blech mit einem leichten Tuch bedecken. Zwei Tage an einen trockenen Ort stellen. Dann haben die Chräbeli unten einen 2 mm breiten, weissen Rand. Mit diesem Prozedere sind die "Füssli" garantiert. \hat{A}
4. Bei 135° C auf der zweituntersten Rille ca. 25 Min. backen. Türe einen Spalt offen lassen. \hat{A}

TIPP: Guetzli-Büchse erst 3 bis 4 Tage schliessen. Dann Büchse geschlossen halten. So bleiben die Chräbeli weich und lange haltbar.