AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	Winter	Schweiz

CHRÄBELI



Rezept: Elisabeth Fülscher. Das Fülscher-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	Triebsalz (Natron)
2.5 EL	Anis	350 g	Weissmehl

ZUBEREITUNG

1. Eier kurz schaumig schlagen und langsam Zucker dazugeben und alles sehr schaumig rühren. 45 Min. von Hand oder 10-15 Min. mit der Maschine. Änis und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Mehl (Zimmertemperatur) und Triebsalz 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.
4. Bei 135° C auf der zweituntersten Rille ca. 25 Min. backen. Türe einen Spalt offen lassen.

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