

Anislaiberl

Copyright by Josef Dirschl, www.weihnachtsseiten.de

Zutaten für den Boden:

- 260 g Zucker
- 3 mittelgrosse Eier (L)
- 260 g Mehl
- 2 ganz leicht gehäufte Teelöffel Anis
- etwas Butter
- Backpapier

Vorbereitungsarbeiten

Zunächst bereiten wir uns alle Zutaten vor. Dazu sieben wir uns 250 g Mehl wie rechts abgebildet durch. Alle bereit gestellten Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Jetzt schneiden wir uns das Backpapier für das Backblech zurecht. Auf das Backblech verteilen wir etwas von der bereitgestellten Butter indem wir ganz kleine Butterklexe auf das Backblech geben, um so das Backpapier auf dem Backblech besser fixieren zu können. Nach dem Backen lässt sich das Backpapier trotz der Butter sehr sehr leicht vom Backblech lösen

Zubereitung

Jetzt brauchen wir einen Handmixer und eine Rührschüssel. In die Rührschüssel geben wir als erstes den Zucker, dann die Eier dazu. Die Eier-Zuckermischung rühren wir jetzt mit dem Mixer auf hoher Stufe solange bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Wir können aufhören die Zucker-Eimischung zu verrühren, wenn sich die Mischung Weiss gefärbt hat.

Nun geben wir einen kleinen Teil des Mehls dazu. Das gesiebte Mehl rühren wir auf kleiner Stufe unter, damit es nicht so staubt.

Nachdem wir ein Drittel des Mehls untergerührt haben, verteilen wir den Anis in der Rührschüssel. Den Anis rühren wir jetzt vollständig in die Teigmischung unter.

Jetzt geben wir so nach und nach das restliche Mehl dazu und schalten den Handmixer langsam weiter nach oben bis zur höchsten Stufe.

Den jetzt sehr zähflüssigen Teig jetzt noch kurz kräftig durchrühren.

Nun stellen wir das vorbereitete Backblech mit dem Backpapier neben die Rührschüssel. Mit kleinen Löffelchen (Kaffelösslern, Eierlöffeln Etc.) setzen wir jetzt kleine Häufchen auf das Backpapier.

Achtung: Die kleinen gebildeten Teighäufchen laufen auseinander. Achten Sie deshalb auf genügend Abstand zwischen den Teighäufchen.

Wenn Sie das Backpapier etwas mit Mehl bestäuben, lassen sich die Anislaibchen nach dem backen leichter vom Backpapier lösen.

Sie können natürlich auch ein Backblech direkt mit Mehl bestäuben und so auf Backpapier verzichten.

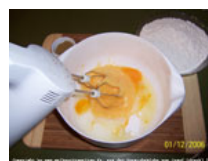
Nachdem wir den Teig aufgebraucht haben sollten ca 40 bis 50 kleine Häufchen gebildet worden sein.

Bei nicht unter 18 Grad lassen wir die Anislaibchen für 24 Stunden trocknen. (Ideal wären so 20 bis 24 Grad)

24 Stunden später

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen und dann bei 190 Grad ca 10 bis 15 Minuten auf der mittleren Backschine backen.

Achtung: wenn Sie die Anislaibchen zu lange backen, werden Sie hart.



Hinweis:

Den Backofen vorher auf 190 Grad vorheizen

Backhitze: 190 Grad für ca. 10 bis 15 Minuten

Tip:

Die Anislaibchen können bereits nach dem Erkalten gegessen werden. Deshalb kann man Anislaibchen auch noch sehr kurz vor Weihnachten backen, also in letzter Minute sozusagen.

Copyright by Josef Dirschl, www.weihnachtsseiten.de
Das Rezept darf mit Quellenangabe versehen gerne privat genutzt und weitergegeben werden.



Quellenangabe:
Anislaibchen, ein Rezept von Josef Dirschl, www.weihnachtsseiten.de
<http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/anislaiberl/home.html>

Die Weihnachtsseiten (<http://www.weihnachtsseiten.de>)
Copyright © by Josef Dirschl, www.feiertagsseiten.de - info@feiertagsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED