

Anisguetzli

Zutaten:

4 - 5	Eier (220 g, ohne Schale)
500gr	Puderzucker
1,5 EL	Anis ganze Körner
500gr	Mehl



Eier und Zucker lange und gut schlagen bis eine luftige Crème entsteht. Anis darunter mischen und mit dem Mehl zu einem Teig kneten.

Den noch leicht klebenden Teig 8-10 mm dick auf Mehl ausrollen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben.

Jetzt den Model gleichmässig eindrücken, das Bild mit einem passenden Ausstecher oder einem Messer ausschneiden, und das Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach 24 Stunden Trocknungszeit (ruhiger Ort, gleichbleibende Temperatur, kein Durchzug) werden die Anisguetzli bei 130 Grad (Umluft) im Ofen ca. 30 Minuten gebacken.

Nach dem Auskühlen das überschüssige Mehl abpinseln und die Guetzli sorgfältig vom Backpapier ablösen.

Die Model nach Gebrauch in warmem Wasser einweichen und mit einer Bürste reinigen.

Die fertigen Anisguetzli gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren.



Gut eingepackt kann man die Guetzli auch einige Wochen im Tiefkühler aufbewahren. Zum Auftauen auseinander legen.

Tösstaler Anisguetzli

Beatrice Almeida
Heerwiesweg 15
8488 Turbenthal
Tel: 076 443 44 44
www.anisguetzli.ch