

Rezepte

Chräbeli

600 gr Zucker
1,5 dl Eier
0,8 dl Wasser
wenig Kirsch
25 gr Aenis Samen
wenig abgeriebene Bio Zitronenschale
600 gr Weissmehl
1 TI Backpulver



Zubereitung

Zucker, Eier, Wasser, Kirsch, Aenis Samen und wenig abgeriebene Schale einer Bio Zitrone in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig rühren. Weissmehl und Backpulver untermischen, Aenis Chräbeliteig zugedeckt einige Stunden kühl stellen.

Teig in Rollen formen, mit dem Messer die Chräbeli einschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen

Im vorgeheiztem Backofen bei 210 Grad 8 Minuten Backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.