

Gebäck – „Anisbrezeln“

Zutaten sind:

➔	300 gr. Mehl
➔	80 gr. Zucker
➔	175 gr. Kalte Butter
➔	2 Eigelb
➔	100 gr. Geschälte und gemahlene Mandeln
➔	1 Vanilleschote
➔	1 TL. Orangenschalen-Aroma
➔	8 Pck. Vanillezucker
➔	4 TL. Anissamen
➔	2 TL. Orangenschalen-Aroma zum wälzen
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Mehl, Butter, Zucker in Flöckchen, Eigelb, Mandeln, ausgekratztes Vanillemark, Orangenschalen-Aroma und Anis zuerst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verrühren. Zu zwei langen Rollen formen und in Klarsichtfolie für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Weitere Bemerkungen: Dies ist ein Rezept von der *Zeitschrift Brigitte*, das von mir gebacken wurde.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Die Teigrollen portionsweise in einen großen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und etwa 3 mm dick ausrollen. Etwa 6 cm große Brezeln [ich hatte mir einen Ausstecher für Brezeln gekauft] mit einem Brezelausstecher ausstechen [den Teig zwischendurch immer wieder kalt stellen]. Die Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 – 15 Minuten backen. Vanillezucker, grob zerstoßene Anissamen und Orangenschalen-Aroma in einer kleinen Schüssel mischen. Brezel vom Backblech nehmen und noch warm mit 2 Teelöffel vorsichtig in der Zucker-Anis-Mischung wälzen. Ganz abkühlen lassen.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	etwa ½ Stunde
El.-Herd <i>backen</i>	auf oberer Schiene bei 200° 10 – 15 Minuten im Ofen backen

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“