

Chräbeli

swissmilk

Zutaten

45 Stück

Butter für das Blech

2 Eier

1 Prise Salz

200 g Puderzucker

1 – 1½ EL Anissamen

250 – 270 g Mehl

1 EL Kirsch



Zubereitung

Zubereiten: 40min

Kochen / Backen: 20min

Trocknen lassen: 12h

Auf dem Tisch in: 13h

1. Eier, Salz und Puderzucker mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Anis darunterrühren, Mehl dazusieben, zu einem Teig zusammenfügen.
2. Fingerdicke Teigrollen (ca. 1,5 cm Ø) formen, in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. Diese 2–3 mal leicht schräg einschneiden, wenig biegen. Chräbeli auf das bebutterte Blech legen, bei Zimmertemperatur ca. 12–15 Stunden trocknen.
3. Auf der zweituntersten Rille des auf 140°C Ober-/Unterhitze (keine Umluft) vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen, dabei die Ofentüre mit einer Holzgabel leicht offenlassen. Chräbeli etwas abkühlen, mit einem Spachtel vom Blech lösen und auf dem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Kein Backpapier verwenden. Nur auf bebuttertem Blech bilden sich gleichmässige Füsschen. Die Trocknungszeit hängt von der Zimmertemperatur ab. Die Chräbeli sind trocken, wenn auf der Unterseite der Guetzlis ein weisser Rand sichtbar ist.

Chräbeli können bis zu einem Monat in einer Guetzlidose aufbewahrt werden.

Wer die Guetzli lieber weich mag, gibt sie sofort nach dem Auskühlen in einen verschliessbaren Tiefkühlbeutel und legt sie so in die Dose.

1 Stück enthält: Energie: 167kJ / 40kcal, Kohlenhydrate: 8g, Eiweiss: 1g