# Änisbrötli

Copyright © www.brauchtumsseiten.de

Der Änisbrötliteig soll fein und geschmeidig sein, damit auch die zartesten Motivdetails abgebildet werden. Vor dem Backen trocknet dieses Gebäck je nach Grösse etwa 24 Stunden. Das Bild wird in dieser Zeit fest und verändert sich beim Backen nicht mehr.

Anisbrötli gehen beim Backen auf. Dank der Festigkeit, die der Teig durch das Trocknen erhalten hat, bläht sich das Motiv nicht auf, sondern es entstehen die gewünschten Füsschen. Damit das Trocknen funktioniert, ist das Änismodel nicht so tief wie ein Lebkuchenmodel, aber auch nicht so fein wie ein Triggelmodel geschaffen. Mit vielen Marzipan- und Tragantmodeln lassen sich ohne weiteres auch Änisbrötli verzieren.

**Das Rezept vom Änis-Paradies**

**Zutaten**

- 4-5 Eier ( 220g )
- 500g Puderzucker
- 1 Esslöfel gereinigter und leicht gerösteter Änis (Anis)
- 500g Mehl (feines Weissmehl)

**Zubereitung**
Eier und Zucker gut schlagen, bis eine luftige Crème entsteht. Änis und Mehl darunter kneten und 10 Minuten ruhen lassen.

Den noch leicht klebenden Teig in vier Teile teilen, und einzeln auf Mehl, 8-10 mm dick ausrollen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben. Jetzt den hauchdünn ausgemehlten Model gleichmässig eindrücken, das Bild mit einem passenden Ausstecher oder einem Messer ausschneiden, und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den eventuell trockenen Restteig immer mit feuchten Händen weiterverarbeiten.

Nach 12-24 Stunden Trocknungszeit (ruhiger Ort, gleichbleibende Temperatur, kein Durchzug) werden die Änisbrötli / Springerle bei ca. 150-160° ganz unten im Ofen ca 12-15 Minuten lang gebacken. Eventuell eine Holzkelle in die Backofentür klemmen.

Das Allerwichtigste ist, wie bei allem im Leben: Zeit und Liebe!

*Das Rezept wurde mir freundlicherweise von*
*Herrn Linus Feller per eMail zugeschickt*
*Date: Wed, 13 Apr 2005 17:10:26 +0200*

*Mehr über Änisbrötli und alles was Sie dazu wissen müssen, erfahren Sie auf*
*http://www.springerle.com*

**Quelle:**

http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/a/aenisbroetli/home.html

---

Dirschl Josef

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED