

ANISBROT (ANISKUCHEN)

ZUTATEN

100 g Butter
150 g Staubzucker
1 P. Vanillinzucker
2 Eier
400 g Mehl, glatt
1 P. Backpulver
¼ l Milch
Abrieb einer halben Bio-Zitrone
20 g Anis, ganz

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175 °C vorheizen.
- Eine Kastenkuchen- oder Rehrückenform fetten und mit Mehl stauben oder mit Backtrennspray aussprühen.
- Weiche Butter mit Zucker und Vanillinzucker gut verrühren, Eier einzeln begeben und schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Milch und Zitronenabrieb einrühren. Anis unterheben.
- Teig in die Form füllen und ca. 55–60 Min. goldgelb backen.
- Etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann stürzen. Mit etwas Staubzucker bestreuen.

TIPP

Dieses „Anisbrot“ hat meine Oma immer gebacken, wenn jemand in der Familie krank war. Ein Seelentröster sozusagen. Erwachsenen hat sie dazu ein kräftigendes Weinchadeau serviert. Das Anisbrot eignet sich auch perfekt zum Trocknen.



ANISZWIEBACK

ZUTATEN

siehe Anisbrot

ZUBEREITUNG

- Das Anisbrot nach dem Auskühlen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Backrohr auf ca. 100–120 °C vorheizen. Die Anisbrotscheiben auf einen Backrost legen (belegt mit Backtrennpapier, damit keine Brösel durchfallen) und trocknen. Das dauert etwa eine Stunde. (Trocknet man bei 160 °C, verkürzt das zwar den Trockenprozess auf 10 Min., allerdings wird der Aniszwieback dann außen braun.)

TIPP

Aniszwieback auskühlen lassen und in ein Glas füllen. Dieses mit einem Stück Stoff abdecken, bis die Restfeuchtigkeit entwichen ist (dauert etwa 2 Tage). Danach kann der Aniszwieback für sehr lange Zeit in einem geschlossenen Behältnis aufbewahrt werden.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose