



Schweiz / Swizerland

Rezept für... Chraebeli	
Zutaten :	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 500 g Mehl ➤ 500 g Puderzucker ➤ 4 große Eier ➤ 1 EL Anis-Samen (nach Geschmack bis zur doppelten Menge) ➤ 1 EL Kirschsafft
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eier mit dem Zucker schaumig rühren 2. Anis evtl. rösten, zusammen mit dem Kirschsafft zum Ei-Schaum geben und gut verrühren 3. Mehl dazu sieben, mischen und zu einem festen, feuchten Teig zusammenfügen. 4. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen, schräg in 5 cm lange Stücke schneiden, diese nochmals zwei- bis dreimal schräg einschneiden 5. "Chraebeli" ein wenig biegen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen 6. bei Zimmertemperatur 24 Stunden antrocknen lassen. Am unteren Rand entsteht ein etwa 2 mm breites, weißes Rändchen. 7. bei 140° in der unteren Hälfte des Backofens bei leicht geöffneter Backofentüre etwa 20 bis 25 Minuten backen 8. "Chraebeli" erhalten beim Backen goldgelbe Füßchen.