

## Zubereitung

---

### Chräbeli



#### Nährwert pro 100 g:

336 kcal

F 3 g

Kh 70 g

E 7 g



ca. 40Min.



4 Personen



vegetarisch

---

4 frische **Eier** (230–250 g, mit der Schale gewogen)

---

450 g **Puderzucker**

---

1 Prise **Salz**

---

1.5 EL **Anis**, geröstet

---

1 EL **Kirsch**

alles in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen oder den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist

---

550 - 600 g **Mehl**

beigeben, zu einem Teig zusammenfügen, sofort formen

**Formen:**

Rollen von ca. 1 1/2 cm Ø formen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, diese 2–3-mal leicht schräg einschneiden, etwas biegen.

**Trocknen:**

Chräbeli auf ein dünn gefettetes Blech, nie auf Backpapier legen. Nicht verschieben, nur so erhalten sie schöne «Füsschen». Chräbeli offen bei Raumtemperatur ca. 24 Std. trocknen. Sie sind genügend getrocknet, wenn auf der Unterseite ein helles Rändchen sichtbar ist. Das Blech darf nicht im Durchzug stehen.

**Backen:**

ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 140 Grad vorgeheizten Ofens, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Chräbeli herausnehmen, etwas abkühlen, mit einem Spachtel vom Blech lösen, auf einem Gitter auskühlen.

**Tipp:**

Teig portionenweise auf wenig Mehl 1 cm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen. Trocknen und backen: wie oben.

**Variante:**

Anis-Model (Anisbrötli, Springerli) 1 Portion Chräbeliteig mit 500 g Puderzucker zubereiten wie oben. Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl rechteckig, ca. 1 cm dick auswallen. Holzmodel leicht bemehlen, auf den Teig legen, mit gleichmässigem Druck andrücken, mit scharfem Messer ausschneiden. Trocknen: ca. 48 Std. Backen.

**Verzieren mit Spritzglasur:**

Glasur: 150 g Puderzucker, mit 2–3 Esslöffel Wasser verrührt, ergibt eine dickflüssige Glasur, die sich zum Verzieren von Gebäck eignet. Durch Beigabe von 2–3 Tropfen Lebensmittelfarbe kann die Glasur nach Belieben eingefärbt werden.

**Spritztütchen:**

Glasur in kleinen Plastikbeutel füllen, an einer Ecke eine kleine Spitze abschneiden, Glasur sorgfältig herausdrücken.