

Änis-Chräbèli

- 4 Eier
- 500 g Zucker
- 3 Esslöffel Anis
- 1 Prise Backpulver
- 500 g Mehl
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Esslöffel Kirsch



Eier, Zucker, Anis und Kirsch in einer Schüssel verrühren, bis die Masse hell ist. Dann das Mehl hinzufügen und zu einem Teig kneten. Den Teig ca. 1 cm dick auswallen, einen bemehlten Model aufdrücken, das Teigstück ausschneiden und auf einem leicht eingefetteten Backblech gut trocknen lassen. Das Gebäck dann während etwa 20-25 Min bei 140 °C backen.