

Chräbeli

4 St Eier (230-250 g mit der Schale gewogen)
500 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 ½ EL Anis
1 EL Kirsch

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen 5 Min. rühren, bis die Masse hell ist.

550 – 600 g Mehl beigegeben und zu einem Teig zusammenfügen.

Teig auf wenig Mehl fingerdick auswallen. Model leicht bemehlen, Teig auf Model legen, gut andrücken, mit dem Teigrädli ausschneiden.

Trocknen: Chräbeli auf ein leicht gefettetes Blech legen. Bei Raumtemperatur 24 – 48 h trocknen.

In der unteren Hälfte des auf 140 °C vorgeheizten Ofens ca. 25 Min. backen. Ofentür mit Holzstiel leicht offen halten.

