

Chräbeli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Trocknen: ca. 24 Std.
Backen pro Blech: ca. 25 Min.
Ergibt ca. 60 Stück

- 4 **frische Eier** (230–250 g, mit der Schale gewogen)
- 450 g **Puderzucker**
- 1 Prise **Salz**
- 1½ Esslöffel **Anis**, geröstet
- 1 Esslöffel **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. 1½ 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.

Pro 100 g: 3 g Fett, 7 g Eiweiss, 70 g Kohlenhydrate, 1406 kJ (336 kcal)

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:** wie oben.



Verzieren mit Spritzglasur
Glaser: 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.



Füessliquetzli

Vanille-Füessliquetzli

1 Portion **Chräbeliteig** zubereiten, statt Anis 2 **Vanillestängel**, nur ausgekrazte Samen, verwenden.

Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen.

Trocknen und backen: wie Chräbeli.

Verzieren: 150 g **Puderzucker** mit 2–3 EL **Wasser** und 4–6 Tropfen **Lebensmittelfarbe** (Blau) verrühren, in ein Spritztütchen (siehe rechts oben) füllen, Oberfläche verzieren.



Orangen-Füessliquetzli

1 Portion **Chräbeliteig** zubereiten, statt Anis und Kirsch 2 Esslöffel **Orangeat**, fein gehackt, und 2 Esslöffel **Grand Marnier** verwenden.

Formen: Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 1 cm dick auswallen, beliebige Formen ausstechen.

Trocknen und backen: wie Chräbeli.

Verzieren: 150 g **Puderzucker** mit 2–3 EL **Wasser** und 4–6 Tropfen **Lebensmittelfarbe** (Gelb oder Rot) verrühren, in ein Spritztütchen (siehe rechts oben) füllen, Oberfläche verzieren.



Schnelle Anis-Schnittli

1 Portion **Chräbeliteig** zubereiten, vor der Beigabe des Mehls 75 g **Korinthen**, 50 g **Pinienkerne**, geröstet, und 50 g **Pistazien** beigeben.

Formen: Teig auf wenig **Mehl** rechteckig ca. 1 cm dick auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, nicht trocknen, da die Schnittli keine «Füsschen» bekommen sollen.

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, noch warm in Schnittli (ca. 1×4 cm) schneiden.

