



Chräbeli

Vor- und zubereiten: ca. **40 Min.**

Backen: ca. **20 Min.**

Trocknen lassen: ca. **1 Tage**

100 g: 336 kcal, F 3 g, Kh 70 g, E 7 g

Zutaten

für 8 Personen

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

450 g **Puderzucker**

1 Prise **Salz**

1.5 EL **Anis**

1 EL **Kirsch**

ca. 550 g **Mehl**

Zubereitung

1. Eier, Zucker und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist. Anis und Kirsch daruntermischen.
2. Mehl begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu Rollen von je ca. 1½ cm Ø formen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, diese 2–3-mal leicht schräg einschneiden, etwas biegen.
3. Trocknen: Chräbeli auf die vorbereiteten Bleche verteilen. 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. Ofen auf 140 Grad vorheizen.
4. Backen: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens, dabei Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, Chräbeli etwas abkühlen, mit einem Spachtel vom Blech lösen, auf einem Gitter auskühlen.

Für zwei Backbleche, dünn mit Butter bestrichen

Ergibt ca. 60 Stück

Haltbarkeit: In einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen. Guetkli gut verpackt tiefkühlen, bei Raumtemperatur auftauen lassen.