

# Badener Chräbeli

30 Stücke



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

2 Eier  
200 g Zucker  
1 - 2 EL Anissamen  
225 g Mehl  
1 Msp. Dr. Oetker Natron  
1 Prise Salz

**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Dr. Oetker Backspray besprühen (kein Backpapier verwenden, sonst bilden sich keine «Füsschen»).

**2 Teig:**

Die Eier schaumig schlagen. Den Zucker löffelweise begeben und weiterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Anissamen beifügen. Das Mehl und das Natron mischen und dazusieben, unterrühren und alles leicht zusammenkneten. Aus dem Teig 2 cm dicke Rollen formen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Dreimal schräg einschneiden, leicht biegen und direkt auf das vorbereitete Blech setzen. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen, bis auf der Unterseite rundum ein weisses Rändchen sichtbar ist.

**3 Backen:**

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 140 °C**  
**Heißluft 120 °C**



**Dr. Oetker AG/SA**

In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

**Rille: in der unteren Hälfte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Herausnehmen, auskühlen lassen und kühl und trocken aufbewahren.

