



Anisschnitten

Bisquitteig mit Anis backen und dann in kleinen Stücken trocknen.

- Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten
- Backzeit ca. 45 Minuten bei 180°C
- Trockenzeit ca. 60 Minuten bei 220°C



Werkzeug

- Messbecher
- 2 Schüsseln
- Schneebesen, Teigschaber
- Mixer
- große Kastenform
- Backblech, Backpapier

Zutaten

- 6 Eier
- 250g Zucker
- 250g Mehl und eine Prise Salz
- Schale und Saft von 1/2 Zitrone
- 1 EL Anispulver

Zubereitung

Fünf Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.

Aus den 5 Eiweiß in einer großen Schüssel einen Eischnee erzeugen (Mixer).

Die 5 Eigelb zusammen mit einem ganzen Ei (also aufschlagen und Eigelb mit Eiweiß hinzugeben) und dem Zucker im Mixerbecher schaumig rühren (Mixer). Salz und Anis zugeben. Dann die Schale einer halben Zitrone (BioWare, gut abwaschen) abreiben und den Saft einer halben Zitrone auspressen und alles gut untermischen.

Das Mehl auf den Eischnee in der Schüssel streuen (früher hat mensch das darüber gesiebt, damit keine Klümpchen entstehen). Die Eigelbmasse dazu geben und alles mit dem Schneebesen vermischen (das wird auch als *unterheben* bezeichnet, es geht darum, den Eischnee als Schaum möglichst zu erhalten, damit der Kuchen schön locker wird).

Die fertige Masse in eine gefettete Kastenform (große Kastenform) füllen, so dass die Füllhöhe etwa 2,5 cm (oder 1 Zoll) hoch steht.

Bei 180°C für ca. 45 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene ausbacken bis es anbräunt.

Nach dem Abkühlen das Anisbrot in Scheiben zu 1 cm Stärke schneiden und auf ein Backblech legen. Anschließend bei 220°C im Backofen so lange ausbacken, bis die Stücke gelb oder schon leicht braun werden und richtig durchgetrocknet und hart sind.

Guten Appetit!