

# ANISBRÖTLI

## Zutaten

- 2 frische Eier
- 220 g Puderzucker
- 2 EL [Anis](#)
- 1 EL Kirsch
- 320 g glutenfreies Mehl
- 2 TL gemahlene Flohsamen

## Für den Anisbrötli-Teig

Schlage Eier und Puderzucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 4 Minuten auf, bis die Masse hell ist. Rühre Anis und Kirsch unter. Vermenge Mehl und Flohsamen und mische sie im Anschluss unter die Eimasse.

## Anisbrötli formen

Walle den Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 1 cm dick aus. Stich beliebige Formen (z. B. Blumen) aus und lege sie auf zwei leicht gefettete Bleche. Lasse die Formen etwa 12 Stunden oder über Nacht trocknen.

## Backen

Backe die Anisbrötli pro Blech ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 150 °C vorgeheizten Ofens. Nimm sie anschliessend heraus, lasse sie etwas abkühlen und löse sie sorgfältig mit einem Spachtel vom Blech. Lege sie dann auf ein Gitter, damit sie komplett auskühlen können.

