

# Anisbrötchen

Ein weiter schwäbischer Klassiker und eher "Anisbrödle" oder "-bredle" genannt.



Die Gebäcktypischen "Füßle" die man auch von den modernen Macarons kennt sind die Schwierigkeit.

Für die glatte Oberfläche wird der Anis nicht untergerührt sondern die Masse aus Ei, Zucker und Mehl wird auf den aufgestreuten Anis aufdressiert.

Wir backen die Anisbrötchen nicht auf Backpapier sondern ganz klassisch wie früher auf gefetteten, gemehlten blechen.

Für ausgeprägte, glatte Füßle.

Lagerung: offene Lagerung möglich, werden mit der Zeit aber hart.

Nicht mit Keksen lagern, kann zusammen mit Springerle und Vanillebrötchen gelagert werden.

Wie Springerle werden Anisbrötchen wieder zart wenn über Nacht ein Schnitz Apfel mit in die Dose gelegt wird.