

## ANIS-GUEZLI-REZEPT



4-5 Eier (220 g)  
500 g Puderzucker  
mit dem Mixer zu einer luftigen Masse schlagen.

2 El Anissamen daruntermischen

500 g Mehl beifügen und zu einem weichen Teig kneten.

Den nur noch leicht klebenden Teig auf Mehl 8 mm dick auswallen. Model mit wenig Mehl bestäuben und auf den Teig drücken.

Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Anisguetsli 24 Stunden trocknen lassen.

Im unteren Ofendrittel bei 130 °C ca. 30 min. backen.

Nach dem Auskühlen die Guetsli vorsichtig vom Backpapier lösen.

### **Smileymodel reinigen:**

Die Salzteigmodel nach Gebrauch mit wenig Wasser und einer Abwaschbürste vorsichtig reinigen und bei 100 °C im Backofen trocknen, danach lassen sie sich wieder verwenden.

## ANIS-GUEZLI-REZEPT



4-5 Eier (220 g)  
500 g Puderzucker  
mit dem Mixer zu einer luftigen Masse schlagen.

2 El Anissamen daruntermischen

500 g Mehl beifügen und zu einem weichen Teig kneten.

Den nur noch leicht klebenden Teig auf Mehl 8 mm dick auswallen. Model mit wenig Mehl bestäuben und auf den Teig drücken.

Guetzli ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Anisguetsli 24 Stunden trocknen lassen.

Im unteren Ofendrittel bei 130 °C ca. 30 min. backen.

Nach dem Auskühlen die Guetsli vorsichtig vom Backpapier lösen.

### **Smileymodel reinigen:**

Die Salzteigmodel nach Gebrauch mit wenig Wasser und einer Abwaschbürste vorsichtig reinigen und bei 100 °C im Backofen trocknen, danach lassen sie sich wieder verwenden.