



# Anisbrot

Ein weihnachtliches Hefebrot mit Anis

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Stollenbackrahmen  
Fett

### Hefeteig:

200 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
100 g ganze Mandeln mit Schale  
oder Haselnusskerne  
600 g Weizenmehl  
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 EL Anis, ganz  
½ TL Salz  
2 Eier (Größe M)  
100 g Orangeat  
100 g Zitronat  
100 g gemahlene Mandeln mit  
Schale oder Haselnusskerne

### Außerdem:

50 g Butter  
Puderzucker

## 1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Die ganzen Mandeln oder Nüsse grob hacken.

## 2 Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Blech mit Backpapier belegen. Stollenbackrahmen fetten und daraufstellen (etwa 35 cm).

## 3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten.

Den Teig zu einer etwa 35 cm langen Rolle formen. Diese in den Stollenbackrahmen legen und zugedeckt so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



- 4 Butter zerlassen und die Teigrolle mit etwas davon bestreichen.  
Backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Das Anisbrot mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und den Backrahmen entfernen. Brot mit der übrigen Butter bestreichen, mit Puderzucker bestreuen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt ganzem Anis können Sie auch 4 TL gemahlene Anis verwenden.
- Das Anisbrot schmeckt auch sehr lecker zum Advents-Frühstück mit Butter und Konfitüre.
- Das Brot schmeckt nach 1-2 Tagen noch besser.
- Das Brot ist einfriergeeignet.

