

Reise-Nascherei: Italienische Aniskekse – Biscotti morbidi all'anice



Wer meine [Reiseberichte](#) gelesen hat weiß, dass ich diesen September zwei Mal in der Toskana war. Beim zweiten Mal, auf der Rückreise, hatten wir bei einem Agriturismo gebucht, einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Gästezimmern.

Dort wurden Wein, Olivenöl und Getreide produziert und allerlei eigene Produkte verkauft. Ich nahm Olivenöl und Mitbringsel mit, darunter Aniskekse mit Olivenöl und aus

eigenem Mehl.

Die waren so lecker, dass ich sie nachbacken wollte. Die Zutaten standen ja auf der Packung, also suchte ich als Anhaltspunkt ein Rezept im Internet und wurde tatsächlich bei einem italienischen Blog fündig.

Der Teig ist wirklich schnell zusammengewürht! Netterweise sind die Kekse sogar vegan, denn sie kommen ohne Butter und Eier aus. Beim Verarbeiten ist der Teig etwas ölig, aber nach dem Backen sind die Kekse überhaupt nicht fettig, sondern herrlich knusprig, sobald sie abgekühlt sind!



In meinen toskanischen Keksen war Wein statt Wasser, aber den kann man ersetzen. Ich hatte gerade keinen offen, also habe

ich Wasser mit etwas Pastis genommen, der ja auch Anis enthält. Beim Anis habe ich gemixt: ich habe Anissamen grob gemörsert, aber auch 2 Sternanis mit Zucker gemörsert (eine Gewürzmühle erleichtert das natürlich, falls ihr eine habt) und den Zucker dann gesiebt. Die Originale enthalten sogar nur Sternanis.

Für 30–35 Stück:

275 g Mehl
1 Prise Salz
8 g Backpulver
10 g Anissamen
2 Steranis, gemahlen
90 g Zucker
100 g Olivenöl
100 g Wein/Wasser
(oder 80 Wasser/20 Pastis)
1 Schälchen mit etwas Zucker zum Wälzen

Die trockenen Zutaten samt Gewürze vermengen.

Öl und Flüssigkeit dazu wiegen und zuerst mit einem Löffel, dann mit den Händen verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zwei Bleche mit Backpapier belegen und bereitstellen. Das Schälchen mit Zucker auf die Arbeitsfläche stellen.

Den Teig in gleichmäßige, fingerdicke Stränge formen und in ca. 10–12 cm lange Stücke schneiden. Oder den Teig zu einem schlanken Brotlaib formen und gleichmäßige Scheiben abschneiden. Diese dann zu Strängen rollen.

Die Stücke zu einer Schlaufe formen, im Zucker wälzen und mit etwas Abstand auf die Bleche legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 15–20 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.

Abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.



Die Kekse schmecken wunderbar zu einer Tasse wärmendem Tee an windig-regnerischen Herbsttagen, aber auch in die

Weihnachtszeit passen sie super.

Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith