

Änisbrötli – Zauberhafte Bilderwelt

Ein süsses Paradies entdecken

Süsser Augenschmaus: Änisbrötli erzählen Geschichten, bevor sie verzehrt werden

Kaum ein anderes Süssgebäck wird seit ein paar hundert Jahren mit derselben Liebe und Sorgfalt gebacken wie das Änisbrötli. Soll ein Änisbrötli gelingen, genügt es nicht, das richtige Rezept und die genauen Zutaten zu verwenden. Viel wichtiger ist es, mit viel Liebe und Geduld ans Werk zu gehen. Die Freude an einem schönen Änisbrötli wird auf diese Weise noch grösser, und es bereitet auch grosses Vergnügen, ein solches Gebäck zu verschenken. Änismodel sind ein Spiegel unserer Kulturgeschichte und damit faszinierende Zeitdokumente. Die Bilder auf den Änisbrötli zeigen Leben und Denken vom ausgehenden Mittelalter bis hinein in die Gegenwart. Es gibt denn auch kaum einen Lebensbereich, der nicht dargestellt worden wäre; dies erklärt die unglaubliche Vielfalt der Motive.

Das Spezialitäten-Haus für Änisbrötli

Im «Änis-Paradies» finden Sie über 865 verschiedene traditionelle Gebäckmodel für Änisbrötli, Tragant-Dekorationen, Marzipan, Papierreliefs, Lebkuchen, Tirtgel und vieles Schöne mehr. Die Familie Feller-Mösli erzählt: «Gegründet wurde unser Familienbetrieb im September 1985. Täglich erleben wir die Freude am Weiterleben dieser Volkskunst. Mit den Kunden über das Änisbrötli und die Model-Bilder zu philosophieren ist für uns unendlich spannend und lehrreich. Herstellung, Beratung und Verkauf von Gebäckmodellen gehören zu unserer Haupttätigkeit. Im Laufe der Zeit haben wir ein spezielles Verfahren entwickelt, um originalgetreue Modelabformungen herzustellen. Unsere Gebäckmodel werden aus einem eigens entwickelten

Giessharz hergestellt, geprüft von der Eidgenössischen Materialprüfungsanstalt (EMPA) und als «lebensmittelecht» beglaubigt. Mit zahlreichen Abformungen von Originalmodellen aus den letzten 400 Jahren führen wir die wohl grösste und schönste Auswahl an Gebäckmodellen. Von September bis Weihnachten ist das «Änis Paradies» an Jahrmärkten, Messen und Weihnachtsmärkten zu finden. Spezialitäten, hergestellt von Menschen, die mit viel Liebe und Einsatz die Qualität des Angebots im «Änis-Paradies» gewährleisten, bestimmen unser Angebot: Der Zuckerbäcker bäckt feine Änisbrötli, der Modellschnitzer kreiert wundervolle Model, Modelbesitzerinnen und Besitzer stellen ihre Originale zur Verfügung und als Restauratoren und Abformer produzieren wir perfekte Modelkopien. Diese traditionelle Volkskunst bietet uns allen zahlreiche Gelegenheiten, die verzauberte Bilderwelt der Änisbrötli zu geniessen.» Neben der Marktstätigkeit bietet das «Änis-Paradies» seinen Kunden auf der sehr interessanten Website www.aenis-paradies.ch viele Informationen, Rezepte sowie Tipps und Tricks zur Herstellung der feinen Änisbrötli. Über den Versanddienst haben Sie die Möglichkeit, während dem ganzen Jahr Gebäckmodel, Ausstecher und Änisgewürz zu beziehen.

Die Freude am Weiterleben dieser süssen Volkskunst

Das Änisbrötli gehört heute noch zur Krönung der häuslichen Backkunst. Viele Menschen haben in den letzten Jahren den Zauber der Änismodel neu entdeckt. Zu den verschiedensten Gelegenheiten und Festanlässen werden die passenden Änisbrötli gebacken. Lassen Sie sich vom magischen Zauber der himmlischen Bilder verführen und geniessen Sie wieder einmal diese süssen Spezialitäten.

Änisbrötli

Zutaten

4–5 Eier (220g)
500g Puderzucker
1 Esslöffel gereinigter und leicht gerösteter Änis
500g feines Weissmehl

Zubereitung

Eier und Zucker gut schlagen, bis eine luftige Crème entsteht. Änis und Mehl darunterkneten und 10 Minuten ruhen lassen. Den noch leicht klebenden Teig in 4 Teile teilen und jeden Teil auf Mehl 8–10 mm dick ausrollen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben. Jetzt den hauchdünn ausgemehlten Model gleichmässig in den Teig drücken, das Bild mit einem passenden Ausstecher oder einem Messer ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den eventuell trockenen Restteig immer mit feuchten Händen weiterverarbeiten. Nach 12–24 Stunden Trocknungszeit (ruhiger Ort, gleichbleibende Temperatur, kein Durchzug) werden die Änisbrötli bei 150–160 Grad auf der untersten Rille 12–15 Minuten gebacken. Eventuell eine Holzkelle in die Backofentür klemmen. Das Allerwichtigste ist, wie bei allem im Leben: Viel Zeit und Liebe!

ÄNIS·PARADIES®

