Húsvéti fűszeres zsemle

120–160 Perc

Elkészítés

1. Mozsárban törjük egy kicsit össze az ánizst, és keverjük a fehérborhoz. Töltsük az ánizsos bort egy befőttesüvegbe, hagyjuk állni szobahőmérsékleten egy éjszakán át, majd szűrjük le.
2. Keverjük össze a lisztet a sóval, majd langyosítsuk meg a tejet. Morzsoljuk az élesztőt egy tálkába, és keverjük el 1 evőkanál cukorral, 2 evőkanál langyos tejjel és 2 evőkanál liszttel. Szórjuk meg a tetejét egy kevés liszttel, és fedjük le folpackkal. Várjuk meg, amíg felfut.
3. Közben olvasszuk fel a vajat a maradék tejben, és adjuk hozzá a cukrot és egy vaníliarúd kikapart belsejét.
4. Adjuk az élesztős alaphoz az ánizst és a tejes-vajas keveréket, és dagasszuk simára. Hintsük meg a tésztát egy kevés liszttel, és letakarva hagyjuk kelni egy órán át.
5. Keverjük össze a tojást és a tejet, és tegyük félre a kenéshez. Melegítsük elő a sütőt légkeveréses fokozaton 175°C-ra.
6. Vágjuk a megkelt tésztát kb. 100 grammos darabokra, és a munkalapon görgetve formázzunk belőlük golyókat. Rendezzük el a golyókat két, sütőpapírral bélelt tepsin, és kenjük meg őket a tojásos-tejes keverékkel. Kelesszük 30 percig.
7. Olló segítségével készítsünk mély bevágásokat a tészta tetején, majd süssük aranybarnára 15–20 perc alatt.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

125 ml	Fehérbor
500 g	Búzaliszt
125 ml	Tej
75 g	Vaj
75 g	Cukor
0.5 db	Élesztő
2	Tojássárgája
0.5 ek.	Só
5 g	Ánizs, egész
0.5 db	Bourbon vaníliarúd, egész

A kenéshez

1	Tojás
2 ek.	Tej