



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 olvassuk fel a vaját 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 görgötve 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

