



## MEIN GENUSS



### Krachel - marokkanische Milchbrötchen



**It's a match!**

It's a match! Für dieses Rezept ist unser Anis Gewürz ein Must-have!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Zuerst einmal Mehl, Zucker, Milch, Salz, Orangenblütenwasser, **Anis Gewürz**, Ei und die zerbröckelte Hefe in eine Rührschüssel geben und mit den Händen mischen. Zum Schluss die Butter hinzufügen und alles zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Achtung: Der Teig ist ziemlich klebrig und sehr geschmeidig. Das ist ganz normal und sollte dich nicht verleiten, noch mehr Mehl hinzuzugeben.
- 2 Die Rührschüssel mit einem sauberen Küchentuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort für etwa **2 Stunden** gehen lassen. Der Teig sollte sich in etwa verdoppelt haben.
- 3 Nach der Ruhezeit den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den bemehlten Händen kurz durchkneten. Eine Rolle formen.
- 4 Anschließend Teiglinge von jeweils **ca. 50 g** abtrennen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die einzelne Teiglinge zu runden Kugeln formen und diese mit ausreichend Abstand auf das Backblech setzen. Mit den Fingern plattdrücken, sodass kleine Fladen entstehen. Das Blech mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort nochmals für **ca. 50 Minuten** gehen lassen.
- 5 Während die Teiglinge ruhen, den Backofen auf **170 °C (Ober- und Unterhitze)** vorheizen.
- 6 Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teiglinge damit bestreichen. Danach mit den Anissamen großzügig bestreuen und im Backofen auf unterster Schiene etwa **20 Minuten** lang goldbraun backen lassen. Qrashel aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!

### Zutaten

#### Zutaten für etwa 12 Stück:

500 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
220 ml lauwarme Milch  
3 EL Orangenblütenwasser  
1 EL Anis Gewürz ganz  
1 Ei  
0.5 Würfel Hefe  
80 g weiche, in Würfel geschnittene Butter  
Salz

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
2-3 EL Milch  
1 EL **Anis Gewürz ganz**

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 15.12.2025.



MEIN GENUSS

---