

Tortas de Aceite (Olivenöl-Küchlein)

Zutaten:

- 1 dl Olivenöl
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 8 g Anissamen
- 360 g Mehl
- 7 g Trockenhefe
- 40 g Zucker
- ½ TL Salz
- 20 g Sesamsamen
- 1.4 dl Wasser
- Zucker (um die Küchlein darauf auszurollen)

*wer mag, gibt noch eine EL süssen Anislikör zum Teig

Zubereitung:

Das Olivenöl zusammen mit dem Zitronenabrieb und den Anissamen in einem Pfännchen kurz etwas erwärmen. Ziehen lassen und wieder ganz auskühlen lassen.

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und Sesamsamen in eine Schüssel geben und kurz verrühren. Das Wasser und das ausgekühlte Olivenöl (mit Anis und Zitronenabrieb) dazugeben und verrühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und kurz kneten, bis er schön glatt ist.

Den Teig zurück in die Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Den Ofen auf 230 Grad vorheizen.

Den Teig in Portionen von ca. 35 g aufteilen. Die Teigportionen zu Kügelchen formen.

Grosszügig Zucker auf die Arbeitsfläche geben und die Kügelchen auf dem Zucker gleichmässig zu runden, dünnen Plätzchen (ca. 3 mm) ausrollen.

Die Tortas mit der gezuckerten Seite nach oben auf ein mit einem Backtrennpapier ausgelegtes Blech geben und für 6 – 8 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.