Rezept

Aniskringel

Ein Rezept von Aniskringel, am 11.11.2026

Zutaten

3	Eier
4 EL	Olivenöl
2 EL	Anislikör (ersatzweise Wasser)
	½ Päckchen Backpulver
	Puderzucker zum Bestäuben
100 g	Zucker
1 TL	Anissamen
250 g	Mehl
	Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 100 kcal

Zubereitung

1. Die Eier und den Zucker in eine Rührschüssel geben und in etwa 3 Min. mit dem Handrührgerät weißschaumig aufschlagen. Das Olivenöl, die Anissamen und den Anislikör unterrühren. Das Mehl und das Backpulver dazusieben und untermischen. Die Masse auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem formbaren Teig verarbeiten.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig in 20 gleich große Portionen teilen. Diese zu Kugeln formen und mit der Teigrolle zu ½ cm dicken Kreisen ausrollen. Mit dem Finger jeweils in die Mitte ein Loch stechen, um den rosquillas ihre typische Ringform zu geben, und die Teigportionen zu Kringeln formen.

3. Die Kringel mit etwas Abstand auf das Blech legen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker besieben.