

Anis - Ringe

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

2		Ei(er)
250	Gramm	Zucker
200	Gramm	Mehl
1	Teel.	Anis, gemahlen
1		Zitrone(n), die Schale davon

Anleitung:

Eier und Zucker sehr schaumig schlagen. Mehl, Anispulver und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Ringe auf vorbereitete Backbleche spritzen. Über Nacht stehen lassen.

Blech in den vorgeheizten Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa 20Minuten backen.