Anis-Kringel

Zutaten
200 gr. Mehl
2 Eier
70gr Zucker
25 ml Olivenöl
10 gr. Anissamen
20 ml Anislikör (Mistrà oder alternativ Sambuca oder Pernod)

Zubereitung
Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.
Alle Zutaten zu einem Teig verkneten.
Mit den Händen auf einer glatten Unterlage fingerlange „Würstchen“ drehen und zu einem Kringeln formen.
Im Backofen backen, bis sie eine leichte Färbung angenommen haben.
Auskühlen lassen, genießen!

www.leckereKekse.de