Christkindl`s Anisringe

Zutaten:

- 180g Mehl
- 80g Butter
- 100g Zucker
- 2 Eigelb
- 10g feingestossener Anis

Zum Bestreichen: 1 Eigelb

Zum Bestreuen: etwas Zucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig zubereiten und 20 Minuten kalt stellen. Danach 1/2 cm dick ausrollen, mit Eigelb bestreichen und mit Zucker bestreuen. Auf ein leicht gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Rohr hell backen.

Backhitze: 180 Grad
Backzeit: ca 15 Minuten

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/anisringe/home.html