Aniskringler

Ingredienser



50 g gjær
100 g smør
5 dl melk
1,5 dl sukker (se tips)
2 ts hel anis (se tips)
ca 12 dl hvetemel
+ 1 dl hvetemel til utbaking

Pynt:
egg til pensling
hel anis

Fremgangsmåte

Smuldre gjæren i en bakebolle. Smelt smøret i en kjele. Ha i melken og varm opp til blandingen er fingervarm (37°C). Løs opp gjæren i væsken. Bland i sukker og anisfrø. Ha deretter i hvetemel og elt deigen sammen. Hev deigen i 45 min.

Ha deigen på bakebordet sammen med litt ekstra hvetemel. Kna deigen smidig. Del den så i 24 like store emner. Trill emnene til fingertykke pølser og form dem til kringler.

Legg kringlene på bakepapirdekkede stekeplater og la dem etterheve i ca 20 min. Pensle med sammenvispet egg og dryss over anisfrø.

Stekes midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min, til kringlene har fått vakker, gylden farge.

Tips

Pass på at du kjøper hele anisfrø og ikke malt anis.

I originaloppskriften er det bare 1 dl sukker, men jeg liker "Aniskringlene" litt søtere, slik at de er gode også uten pålegg. Tilpass sukkermengden etter eget ønske.

"Aniskringler" er fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/aniskringler