

Rosquillas Anisringe

Zutaten:

2 Eier
250 g Rohrohrzucker
250 ml Milch
100 ml Olivenöl
100 ml Anislikör
1 Zitrone (Schale)
700 g Weizenmehl
15 g Backpulver
1 Prise Salz
800 ml Olivenöl
(zum Ausbacken)



Zubereitung

Die Eier mit dem Rohrohrzucker schaumig schlagen. Nach und nach die Milch, das Olivenöl den Anislikör und die Zitronenschale einarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermengen und über die Eimasse sieben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig muss solange bearbeitet werden, bis sich der Teig von den Händen oder den Haken löst (eventuell zusätzlich Mehl einarbeiten). Den Teig anschließend abdecken und mindestens eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Öl in einer tiefen Pfanne auf etwa 170–175 °C erhitzen. Aus dem Teig kleine Ringe oder Schlaufen formen. Die Anisringe pro Seite ca. 15 Sekunden ausbacken und danach noch warm im restlichen Zucker wenden.



Süßspeisen

