heute gibt es...

Ciambelline al vino bianco



Zutaten: (für ca. 55 Kekse)

- 200ml trockener Weißwein
- 1 ½ TL Anis (ganz)
- 200ml geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 175g Zucker
- 600g Mehl
- etwas Zucker für die Zuckerkruste

Zubereitung:

1. Den Weißwein in eine Schüssel füllen und den Anis darin 5-10 Minuten einweichen lassen.
2. Anschließend Öl und Zucker dazugeben und miteinander vermischen.
3. Nun nach und nach das Mehl hinzuschütten und alles zu einem glatten Teig kneten.
4. In eine kleine Schüssel etwas Zucker füllen und diese bereitstellen.
   Zum Formen der Ciambelline immer ein Stückchen Teig nehmen, diesen zu einer etwa 12-15 cm langen Rolle (Durchmesser max. 1cm) formen und zu einem Ring schließen, indem die Enden leicht aufeinander gedrückt werden.
5. Den Keks mit der Oberseite in den Zucker tauchen und anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Mit dem gesamten Teig so fortfahren und die Kekse schließlich im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) für etwa 20-25 Minuten bzw. bis diese goldgelb sind backen.





Tipps:

- Die Kekse halten sich in einer Frischhalte- oder Blechdose ohne Probleme 2-3 Wochen. Bei uns werden sie jedoch viel schneller verputzt.
- Die Kekse können zum Kaffee oder einfach so serviert werden. In Italien werden sie jedoch auch sehr gerne im Wein eingetunkt.