



## 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 suktermengden etter eget ønske.

"Aniskringler" er fine å fryse.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/aniskringler>