

Willisauer Ringli

250 g Zucker
1¼ dl Wasser

zusammen in einer Pfanne aufkochen, in eine Teigschüssel giessen, auskühlen

250 g Zucker
1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
1 Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Sandelpulver
(erhältlich in Drogerien)
500 g Halbweissmehl

beigeben, gut kneten, über Nacht ruhen lassen

Formen: Teig 2 mm dick auswallen, Ringli ausstechen, in ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wasser bepinseln.

Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Ofens.

