

SANDRA LÜPKES

Ostfriesische Neujahrskuchen

Zum Backen benötigt man ein traditionelles ostfriesisches Neujahrskucheneisen, alternativ ein Gerät für Eishörnchen. Ein normales Waffeleisen ist nicht geeignet.

Zutaten für etwa 50 Neujahrskuchen

250 g Kandiszucker braun

500 ml Wasser

170 g Butter

2 Eier

300 g Mehl

1 TL Kardamom

1 TL Zimt

1 TL Anissamen

1 Prise Salz

Zubereitung

Den Kandis in heißem Wasser auflösen und kalt stellen. Butter und Eier mit Handmixer schaumig rühren, dann abgekühltes Zuckerwasser und Mehl löffelweise dazugeben und mit dem Handmixer weiter zu einer Masse verrühren, am Ende die Gewürze dazugeben. Die Mischung sollte mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen, danach wieder auf Zimmertemperatur bringen und erneut verrühren. Der Teig sollte dann flüssig sein (ähnlich wie Crêpes-Teig), ist er zu dick, etwas Wasser dazugeben.

Das Neujahrskucheneisen möglichst heiß stellen, einen Ess-

löffel Teig in die Mitte der Fläche geben und auf die ganze Fläche hauchdünn verteilen, dann den Deckel herunterklappen. Wenn die Waffeln gut sind, das heißt, wenn sie eine karamellbraune Färbung haben, mit einer Gabel aus dem Waffeleisen heben (Vorsicht, sehr heiß!) und zusammenrollen. (Tipp: zum Beispiel um den Stiel eines Kochlöffels.)

Wenn die Waffeln abgekühlt sind, vorsichtig in eine Keksdose stapeln. Neujahrskuchen werden natürlich eigentlich erst nach Silvester gegessen, aber wer hält sich schon daran, wenn sie so köstlich sind ...