

Neujahrskuchen (Krüllkuchen)

Verwendetes Eisen: Cloer, blau, mit Ostfriesen-Wappen

375 g Kluntje

0,75 l Wasser

500 g Mehl

3 Eier „L“

125 g Butter

3 Päckchen Kardamom (3x7 g)



-
- Zucker in kochendem Wasser auflösen, abkühlen lassen
 - Butter im heißen Zuckerwasser schmelzen und abkühlen, aber nicht ganz erkalten lassen; es darf sich keine festere Schicht oben absetzen
 - Eier schaumig schlagen
 - Mehl sieben, Kardamom gut untermischen

-
- Eier und Mehl vermengen, Zuckerwasser mit Butter hinzufügen
 - Einen Tag (im Kühlschrank) ruhen lassen
-
-

Backen:

- Teig NICHT verdünnen vor dem Backen und auch nicht während des Backens!
- Einstellung knapp über „4“- auf richtige Teigmenge achten, damit nichts auf den (nicht beheizten!) Überlauftrand gedrückt wird
- nach Einfüllen sofort zusammendrücken
- Zusammendrücken mindestens bis die rote Lampe wieder leuchtet
- wenn die grüne Lampe aufleuchtet noch ca. 5 sec abwarten (das Eisen „tickert“ dann auch leise!), dann erst öffnen und fertig gebackenen NJK mit zwei Holzspateln herausnehmen und sofort um dicken Holzlöffel-Griff rollen
- auf Küchenkrepp zwischenlagern bis erkaltet (ggf. schlecht gebackene übergequollene Ränder-„Nasen“ abknipsen)
- erkaltete NJK in mit Backpapier ausgekleideten Blechdosen aufbewahren