

Neejaarskoken (Neujahrskuchen, ostfriesisch)

Benutztes Eisen: GROSSAG,
„Hörnchenautomat“

375 g Mehl
250 g Kandis
150 g Butter
½ l Wasser
1 Ei
1 Päckchen Kardamom (ca. 10 g)



Teigzubereitung:

Wasser erhitzen, Zucker und Fett darin auflösen

Mehl und Kardamom sorgfältig vermischen

Abgekühlte Flüssigkeit langsam zum Mehl gießen, glattrühren

Ei gründlich verschlagen und unterrühren

Teig am besten ½ Tag ruhen lassen und vor dem Backen 1 Tasse Wasser zugeben und verrühren

Backen:

Eisen auf Stufe II erhitzen, 1 El Teig pro Backvorgang einfüllen

Eisen sofort zusammenpressen bis Dampf nachlässt

Weiterbacken bis Kontroll-Lampe erlischt

Mit Holzspatel Gebäck vom Eisen lösen und sofort um den Stiel eines dicken Holzkochlöffels rollen

Nach vollständigem Erkalten in gut schließenden Blechdosen aufbewahren

Dauer: 3 Std.

