

Grafschafter Neujahrskuchen

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

TRADITIONELLES GEBÄCK AUS DER GRAFSCHAFT BENTHEIM

| | | |
|-----|-------|------------------------|
| 1/4 | Ltr. | Wasser |
| 150 | Gramm | Kandiszucker (Grümmel) |
| 2 | Teel. | Vanillezucker |
| 1 | Prise | Salz |
| 110 | Gramm | Butter (Süßrahmbutter) |
| 2 | | M.-große Ei(er) |
| 250 | Gramm | Weizenmehl |
| | | N. B. Anis, optional |

Anleitung:

Das Wasser in einem Topf erhitzen und den Zucker, Vanillezucker und das Salz hinzufügen und aufkochen lassen. Der Kandis soll sich vollständig lösen. Dann die Butter hinzugeben und schmelzen lassen, wobei das Wasser jetzt nicht mehr kochen soll, also den Herd ausschalten und evtl. auch den Topf von der Herdplatte nehmen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Kuhle bilden und die beiden Eier hineingeben. Jetzt nach und nach in etwa 5 Portionen das Wasser-Butter-Gemisch hinzufügen und kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen. Es sollen keine Mehlklümpchen übrig bleiben, wozu das vorherige Sieben des Mehls beiträgt. Es muss nun mindestens 5 Stunden abkühlen und stehen, damit das Mehl Zeit zum Quellen hat. Man kann zum Beispiel den Teig mittags zubereiten und die Neujahrskuchen am Abend backen.

Zum Backen ist ein sogenannter Hörnchenautomat (auf Plattdeutsch ein "Joahrskokeniesen") nötig.

Das hier angegebene Rezept ergibt ca. 30 Stück, je nach "Eisen", also Hörnchenautomat, werden die Neujahrskuchen etwas dünner oder dicker, daher ist die Anzahl nicht genau anzugeben. Ziel ist es, sie möglichst dünn zu backen.

Traditionell werden die Neujahrskuchen direkt nach dem Backen, so lange sie noch heiß sind, aufgerollt, am liebsten in Tütenform. Man kann sie aber auch zweimal falten oder völlig ungeformt lassen. Zur Aufbewahrung gibt man sie in eine Blechdose, dann sind sie sogar bis zu einem Jahr haltbar.

Man kann natürlich auch anderes Fett nehmen, z. B. Margarine oder Sauerrahmbutter, aber mit Süßrahmbutter schmecken und gelingen sie nach meiner Erfahrung am besten. Statt Grümmel-Kandis kann man auch gewöhnlichen Haushaltszucker nehmen, dann werden die Neujahrskuchen heller. Uns schmecken die Neujahrskuchen mit dem bräunlichen Grümmel-Kandis besser.

Sehr gut schmecken die Neujahrskuchen auch, wenn man Aniskörner mit in den Teig gibt. Dies kann direkt vor dem Backvorgang geschehen, zum Beispiel kann man erst eine Hälfte ohne Anis backen, dann den Anis hineinrühren und den Rest mit Anis backen - so hat man gleich zwei Sorten.