

Neujahrskuchen - Waffel - Neu

Kategorien: Waffeln

Zutaten für: 30 Portionen

170	Gramm	Mehl
170	Gramm	Zucker
1		Eier
60	Gramm	Margarine
1/4	Ltr.	Wasser
8	Gramm	Vanillezucker
1	Teel.	Cardamom

Anleitung:

Für die Zubereitung der ostfriesischen Neujahrskuchen, auch Eisenkuchen genannt, braucht man ein spezielles Waffeleisen. Anders als die weichen Eierwaffeln werden diese Waffeln hauchdünn und knusprig gebacken. Dieses Originalrezept stammt direkt aus Ostfriesland. Zunächst wird das Mehl mit dem Zucker gemischt. Dann rührt man das Ei und die Margarine darunter und fügt soviel Wasser (keine Milch) zu, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Dann würzt man ihn mit Vanillezucker und Cardamom. Der Teig muß über Nacht quellen. Wenn er am nächsten Tag zu dick ist, kann man noch einmal wenig Wasser dazutun. Dann im Waffeleisen nach Belieben bräunen. Man kann die Waffeln als flache Scheiben backen; dann lassen sie sich besser stapeln. Oder man rollt sie noch heiß mit Hilfe eines Holzstückes zu einer Rolle und kann sie dann mit Sahne und/oder Früchten füllen. Auch als Eistüten eignen sie sich gut. Dafür muß man sie noch heiß in einen spitzen Meßbecher gleiten lassen.

60 Kcal pro Portion

60 min Zub. - 120 min Ges.