

Irene's Neujahrskuchen

Krosse Neujahrskuchen dürfen bei uns in Ostfriesland natürlich nicht fehlen. Traditionell zum Tee oder mit beliebigen Füllungen schmecken sie jedem. Wie intensiv die Gewürze sein sollen, entscheidet jeder selbst für sich. Einfach ausprobieren!

Neujahrskucheneisen vorheizen.

350 g Kluntje

250 g Wasser in den Mixtopf und **10 Min./100°/Stufe 3,5** auflösen und **umfüllen** in eine Schüssel, abkühlen lassen.

250 g Butter in Stücken in den Mixtopf geben und **5 Min./37°/Stufe 1,5** schmelzen (ggf. Zeit verlängern).

500 g Dinkelmehl, 630

4 Eier

1 TL Anis, gemahlen

2 TL Kardamom zur geschmolzenen Butter zugeben und **3 Min./Stufe 3-4** gut vermengen. **Währenddessen** immer durch die Deckelöffnung Schluck für Schluck vom abgekühlten „**Kluntje-Wasser**“ hinzugeben, bis der Teig gerade anfängt, dünnflüssig zu werden.

Neujahrskucheneisen gut fetten und vorheizen, dann einen Esslöffel Teig geben und goldbraun backen. Noch im heißen Zustand entweder aufrollen oder in einen Trichter stülpen, um sie in Form zu bringen.

Abgekühlt sind sie schön kross. Auch das befüllen mit geschlagener Sahne ist sehr lecker.

Genussvolle Momente wünschen **Irene Einnolf und Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de