

Neujahrskuchen

Vom Kegelclub „Kegelda“ aus Steinfurt

Zutaten:

250 g weiche Butter
3 Eier
250 ml Milch
1200 g Mehl
700 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
25 g Anis (gemahlen)
25 g Aniskörner
25 g Sternanis (gemahlen)
25 g Zimt
5 g Nelken (gemahlen)
5 g Kardamon
250 ml Wasser (nach Bedarf)

Zubereitung:

Die sehr weiche Butter mit Eiern und Milch cremig rühren, darin den Zucker aufschlagen und etwas Mehl hinzufügen. Die Gewürze einarbeiten und mit dem restlichen Mehl zu einem klebrigen Teig vermengen. Bei Bedarf bis zu 250 ml Wasser einarbeiten, damit der Teig schön etwas klebrig bleibt. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus dem Teig kleine, pflaumengroße Bällchen formen und mit etwas Mehl bestäuben.

Die traditionellen Eisen oder elektrische Waffeleisen mit Speckschwarte einfetten. Diesen Vorgang nach Ende des Backens wiederholen, damit das Eisen geschmeidig bleibt.

Die Teigbällchen im Eisen plattdrücken und schon nach 20-30 Sekunden wieder aus der Glut nehmen. Den Neujahrskuchen mit einem Messer lösen und auf einem Gitter oder Korb abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.