

Zutaten:

- 1 - 1½ l Wasser
- 375 g Kandis
- 1 ausgeschabte Vanillestange
- 500 g Mehl
- 250 g Butter
- 2 - 3 Eier
- 1 Päckchen Anis
- 1 Päckchen Kardamom
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Speckschwarte

Tipp:

Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
In einer großen Blechdose aufbewahren.

Quelle: Hanne Sebastian, multi Emden

Ostfriesische Neujahrkuchen ca. 60 Stück

Zubereitung

Das Wasser mit den Kandis und der Vanillestange kochen lassen bis sich der Kandis gelöst hat. Abkühlen lassen.

Zusammen mit Mehl, Butter, Eier, Anis, Kardamom und dem Vanillezucker zu einem weichen Teig verrühren, der leicht vom Löffel fließt.

Ein Hörncheneisen erhitzen und mit einer Speckschwarte ausreiben.

Pro Waffel einen Löffel Teig in das Eisen geben. Nach dem Backen sofort mit einem Kochlöffel aufrollen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*