



Neujahrskuchen

¾ l Wasser

400 g Kandiszucker

250 g Margarine

2 Stangen Zimt

3 Eier

500 g Mehl

Etwas Salz

1 Teel. Zitronensaft

1 Teel. Anis

Das Wasser mit dem Kandiszucker, dem Stangenzimt und der Margarine in einem Topf zum Kochen bringen. Alles umrühren, damit sich der Zucker auflöst. Die Zimtstangen nach dem Kochen herausnehmen. Das Ganze über Nacht erkalten lassen.

Am nächsten Tag die Margarine herunter nehmen und mit dem Mixer verrühren. Eier, Salz und Mehl nacheinander zugeben und verrühren. So viel Zuckerwasser zugeben bis die Teigmasse schwer vom Löffel fällt. Zum Schluss den Anis und etwas Zitronensaft hineinrühren.

Die Neujahrskuchen in einem Eiserkucheneisen goldbraun abbacken und heiß mit einem Rollholz zur Rolle formen.

Tipp: Man kann Neujahrskuchen pur als Röllchen essen oder auch mit Schlagsahne, Eis und Obst füllen!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

