

Für Leib...

Neujahrskuchen

(für ca. 50 Stück)

WICHTIG!!!

Dazu wird ein geeignetes Waffeleisen benötigt für dünne Waffeln!

Zubereitung des Teiges am Abend vorher!

Zutaten und Zubereitung:

800 ml Wasser mit

425 Gramm Zucker und 5 Stücke Kandis in einem hohen Topf aufkochen.

250 Gramm Butter dazugeben und schmelzen lassen.

Alles im Topf abkühlen lassen.

500 Gramm Mehl,

½ Teelöffel Zimt,

eine Prise Salz,

2 Eier dazugeben und alles gut miteinander und mit einem Handmixer verrühren.

Es entsteht ein dickflüssiger Teig, so wie eine helle Soße!

Am nächsten Tag nach Geschmack:

2 Esslöffel Anis (ganz) und

2 Esslöffel gemahlene Kardamom dazugeben und vermengen.

Sollte der Teig stark nachgedickt haben, etwas heißes Wasser dazugeben und nochmals verrühren.

Jeweils einen Löffel Teig in das Waffeleisen geben und goldgelb backen. Herausnehmen und sofort einrollen.

Auskühlen lassen ... und dann knuspern und genießen!

Schmeckt auch sehr gut, gefüllt mit geschlagener Sahne!



Gutes Gelingen und guten Appetit!

...und Seele!

Von guten Mächten treu und still umgeben,
behütet und getröstet wunderbar,
So will ich diese Tage mit euch leben
und mit euch gehen in ein neues Jahr.
Von guten Mächten wunderbar geborgen,
erwarten wir getrost, was kommen mag,
Gott ist mit uns am Abend und am Morgen
... und ganz gewiss an jedem neuen Tag.