

Neujahrswaffeln nach ostfriesischer Art

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für ca. 50 Stück:

- 190 g Butter
- 190 g Zucker
- 2 Eier
- 375 g Mehl
- 1 Packung Vanille-Zucker
- 1 Packung (ca. 8 g) Kardamom
- 1 Packung (15 g) Anis

Zubereitung:

Butter und Zucker mit Knethaken verrühren. Die Eier dazuschlagen. Nach und nach das Mehl dazugeben. Zum Schluss Vanillezucker, Kardamom und Anis dazugeben.

Der Teig muss über Nacht kühl stehen, damit er hart wird und sich die Gewürze gut entfalten.

Anschließend kleine Teigkugeln (ca. 15 g) ausrollen.

Die Waffeln werden auf offenem Feuer gebacken. Früher wurde das im Kanonenofen gemacht, heute eignet sich am besten eine Feuerschale. Dafür ein Waffeleisen im Feuer erhitzen. Wenn es schön heiß ist, herausnehmen und eine Teigkugel in die Mitte legen. Das Eisen zusammenpressen und senkrecht drehen, damit das Fett heraus läuft.

Dann langsam bis 10 zählen, das Eisen öffnen und prüfen, ob die Waffel schön goldbraun geworden ist. Die Waffel schnell herausnehmen und sie gleich in einem Becher - mit dem Muster nach außen - rund formen, bis sie hart ist.

Quelle: Mein schönes Land TV