Ostfriesische Neujahrskuchen – Ein Rezept von Birgit Mammen

Streng genommen zählen die „Neejahrskoken“ natürlich nicht zum Weihnachtsgebäck, aber irgendwie doch – zumindest für mich – definitiv zum Jahresendzeitprogramm. In vielen ostfriesischen Familien werden sie nach wie vor jedes Jahr zum Jahreswechsel gebacken und allen Besuchern angeboten, die vorbeikommen, um ein schönes neues Jahr zu wünschen.
Benötigt wird ein Waffeleisen (Eiserkucheneisen), die Zubereitung ist simpel. Es gibt zahlreiche Varianten, aber ich backe immer die klassische Version.

Zutaten:

450 g Mehl
200 g weißer Kandis
200 g Butter
1 Ei
1 Esslöffel gem. Zimt
1 Esslöffel gem. Anis
½ l Wasser

1. Den Kandiszucker in heißem Wasser auflösen, anschließend abkühlen lassen.
2. Die Butter erwärmen, danach lässt man sie ebenfalls abkühlen.
3. Die abgekühlte Butter rührt man sahnig und gibt nach und nach Ei, Gewürze, Zuckerlösung und zum Schluss das Mehl dazu. Es soll ein dünnflüssiger Teig entstehen.
4. Den Teig lässt man zugedeckt bei Raumtemperatur über Nacht stehen.
5. Den Teig esslöffelweise in das heiße, eingefettete Waffeleisen geben und hellbraun backen.
6. Wichtig: Die heißen Waffeln sofort rollen, d.h. entweder von Hand (dazu empfehlen sich Baumwollhandschuhe wegen der Hitze) oder in ein Glas fallen lassen, damit sie sich von allein aufrollen. Sie werden schließlich auch „Rullekes“ genannt.

Abgekühlt sind die Neujahrswaffeln kross. Man isst sie entweder gleich oder lagert sie in Blechdosen – dann ziehen die Gewürze besser durch und die Waffeln werden noch geschmackvoller. Sollten die Waffeln mit der Zeit weich werden, kann man sie im Backofen kurz aufbacken und sie werden wieder knusprig.