

# Neujahrskuchen (Krüllkuchen)

Man benötigt ein Hörnchenautomat (kein Waffeleisen!)

## Zutaten Teig:

250 g      Mehl  
175 g      Margarine  
150 g      Kandis  
1          Ei

Für die besondere Note können je nach Geschmack folgende Gewürze verwendet werden:  
Zimt, Anis (als Pulver oder ganz), Kardamom oder Vanille.

## Zubereitung:

1. Kandis in einer Rührschüssel mit kochendem Wasser bedecken und auflösen lassen.
2. Danach Margarine, Ei und Mehl hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
3. Nun Gewürze hinzugeben.
4. Variation: doppelte Teigmenge und Aufteilung in zwei Teige. Ein Teig mit viel Zimt und ein Teig mit Anis (1 Päckchen) und bisschen Zimt.
5. Teig über Nacht in einem geschlossenen Behältnis ruhen lassen.

## Backen:

1. Zum Abbacken den Teig mit Wasser oder Zuckerwasser so verdünnen, dass der Teig suppig ist.
2. Hörnchenautomat auf den gewünschten Bräunungsgrad stellen. Tipp: Je dünner der Teig, umso niedriger braucht der Bräunungsgrad sein. (Moderne Eisen haben schon eine Backampel bzw. Signalton, wenn der Teig fertig ist.)
3. Wenn der Teig goldbraun ist, kann er aus dem Hörnchenautomat entnommen werden und muss schnell zu einem Röllchen oder Waffelhörnchen aufgerollt werden, da der Teig sehr schnell erhärtet.
4. Nach dem Erkalten kann man die Röllchen/Hörnchen in einer Trommel trocken aufbewahren.

## Verzehrtipps:

Zum Verzehr kann man die Röllchen mit Schlagsahne füllen. Sofern man die Hörnchen zu einer Spitztüte formt, um z.B. Eis reinzugeben, sollte der Teig dicker sein, weil der sehr dünne Teig sonst sehr schnell bricht. Außerdem sollte die Spitze unten geschlossen sein, oder man muss sie in schnell erhärtende Schokolade tunken, um die untere Öffnung zu verschließen. Man kann diese Kreation also auch im Sommer gut verwenden und vielleicht andere Gewürze verwenden. Man könnte es mit Schmelzkäse und Kümmel probieren. Viel Spaß bei experimentieren.

Noch ein Hinweis zum Schluss: Bei dünnem Teig braucht man schon mindestens 1 Stunde. Das Eisen sollte beim ersten Backen mit Margarine, Butter oder am besten ein Stück Speck eingefettet werden.