

Eiskuchen /

Neujahrshörnchen /

Neujahrswaffeln



Foto Manfred Cuntz/Rezept Nr. 2

1. Rezept von Christina Cieluch`s Oma

Zutaten:

500ml (Mineral)Wasser
250g Butter
250g Zucker
300g Mehl
4-5 Eier, je nach Größe
Zimt
Prise Salz
–nach Geschmack:
Vanille
Anis
oder ein Schuss Rum

Zubereitung:

Das Wasser auf ca 38 Grad erwärmen und die Butter, sowie die Hälfte des Zuckers darin schmelzen / auflösen.

Mit dem Flexi auf kleinster Stufe rühren und wenn die Butter weich genug ist, die Temperatur abschalten und die restlichen

Zutaten zugeben.

Die Rührstufe langsam bis 4 erhöhen.

Wenn ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist, Maschine abschalten, Röhrelement entfernen und den Teig ca 30 Minuten quellen lassen.

Eisen heizen, etwas fetten und Teig ausbacken.

Noch warm aufrollen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Falls in der Küche viel Dampf entsteht, die Hörnchen in einem anderen Raum mit weniger Luftfeuchtigkeit abstellen.

2. Rezept von Manfred Cuntz erprobt nach Simon-Stuber-Art

Waffelrezept für Waffelkörnchen:

Zutaten:

150g Zucker

300g Mehl

14g Anis

5g Salz

1g Vanille

4g Zimt

100g Sahne

80g Eier

400g Milch

100g Butter flüssig

Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen (K-Haken), Flüssigkeit dazugeben (wichtig: nicht aufschlagen, heiße Butter unterlaufen lassen).

Kann man auch schon ein paar Stunden vorher vorbereiten.

Brotgewürz



Fotos Daniela Steinel

Zutaten:

2 Teile Fenchelsamen

2 Teile Kümmel

2 Teile Anis

1 Teil Koriander (bzw. 2 Teile Koriander in Variante Daniela Steinel)

Zubereitung:

Alle Zutaten in Gewürzmühle geben und pulverisieren. Ich mache immer kleine Mengen (1 Teil = 1 Teelöffel), so ist es immer frisch.



Tipp: Daniela nimmt von jeder Zutat zu gleichen Teilen 3 Esslöffel und bewahrt die Gewürzmischung direkt in einem Glas

der Gewürzmühle auf.

Anis-Stangen



Rezept und Foto von melestti

Zutaten:

1 unbehandelte Orange
100 g Butter/Margarine
100 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1-2 TL gemahlener Anis
40 g gemahlene Mandeln
3 EL Milch
50 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Orangenschale abreiben. Margarine, Puderzucker, Vanillezucker und Ei mit dem Flexi-Rührer zu einer homogenen Masse

verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit Anis, $\frac{1}{2}$ TL Orangenschale, Mandeln und Milch mit dem K-Haken unterrühren.

Tipp:

Für einen besonderen Anisgeschmack kann man den Teig noch über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Den Teig mit dem Spritzgebäckvorsatz des Fleischwolfes und des großen Sternes ca. 45 6cm lange Stangen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen spritzen. Die Anis-Stangen auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 10 bis 12 Minuten backen. Die Stangen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Multi mit der Scheibe 3 grob hacken und in die Kochschüssel geben. Die Kuvertüre bei 60° C auf Kochintervallstufe 3 mit dem Flexi-Rührer temperieren. Die Anisstangen an beiden Enden kurz in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Kürbis-Apfel-Kuchen mit Pesto



Foto und Rezept von Saskia Renker

Zutaten für ein Blech:

400g Hokkaido-Kürbis

100 ml Milch

Salz

350 gr. Dinkelmehl (Type 630)

1 Paket Trockenhefe

1 TL Anis-Saat

Öl

Mehl

Für das Pesto:

2 EL Kürbiskerne

1 Bund Petersilie

100 ml Rapsöl

3 EL Kürbiskern-Öl

25 g geriebenen Parmesan

1 Zitrone

Salz und Pfeffer

Belag:

400g saure Sahne

2 TL getrockneter Majoran

3 Äpfel (Boskop)

3 rote Zwiebeln

ggf: einige Streifen Schinkenspeck

Zubereitung:

Kürbis in circa 4 cm große Würfel schneiden.

Anschließend mit dem Dampfgarer in 20 Minuten weich dämpfen.

Danach im Blender (Alternativ Multizerleinerer mit Messer) pürieren, 100 ml Milch und 1 TL Salz hinzufügen.

Dinkelmehl, Hefe, Kürbispüree und Anis vermengen. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, falls er zu klebrig bleibt, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen.

Teig für eine Stunde zugedeckt an einen warmen Ort stellen (ist bei mir immer vor der Heizung – im Winter).

Für das Pesto Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten,

abkühlen lassen.

Petersilie verlesen, waschen und grob zerzupfen, Stiele entfernen.

In der Gewürzmühle Petersilie, Kürbiskerne und Rapsöl pürrieren. Kürbiskern-Öl, Parmesan, ein wenig Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben, nochmal kurz durchpürrieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Nun für den Belag die saure Sahne mit dem Majoran vermischen, Salz und Pfeffer dazu. Äpfel waschen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebeln schälen und vierteln. Beides mit dem Multi in feine Scheiben schneiden (hab Scheibe 4 genommen).

Backblech dünn mit Öl bestreichen, mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf Blechgröße ausrollen und auf dem Blech ausbringen.

Mit 2/3 der sauren Sahne bestreichen. Zwiebeln und Äpfel darauf verteilen, danach das restliche 1/3 der Sahne-Mischung auftragen.

Den Kuchen bei 200 Grad etwa 25-30 Minuten backen (Anmerkung Gisela: Beim Nachbacken habe ich die Brotbackstufe/mittlerer Dampf versucht, war toll!). Mit dem Pesto servieren.

Wer mag, legt vor oder nach dem backen noch Speckstreifen auf den Kuchen, das macht es noch würziger.

Guten Appetit!

Brotgewürz

Rezept von Chefkoch.de

Zutaten:

2 EL Fenchelsamen

2 EL Kümmel

2 EL Anis

1 EL Koriander

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Gewürzmühle mahlen