

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, Rührelement 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.

Engelchenlikör – Variationen



Foto Anja Kremer/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 – zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g weiße Schokolade (am besten Mousseschokolade, z.B. von Hofer/Aldi/Lindt)

80 g Zucker

500 ml Sahne

1 Ei

250 ml Amaretto

Zubereitung:

Schokolade in CC schmelzen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Zucker, Sahne und das Ei bei ca. 75 Grad/15 Minuten/Rührintervall/Flexi rühren lassen. Keine höhere Temperatur, damit das Ei nicht flockt.

Dann den Amaretto dazu geben, Temperatur auf 70 Grad zurückstellen und weitere 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm abfüllen, direkt verschließen. Er ist soooo lecker.

In der ersten Woche (und schon kurz nach dem Abfüllen) mindestens 1 x täglich gut schütteln, damit der Likör flüssig bleibt und sich am Deckel keine harte Schicht bildet.

Rezept Nr. 2 – zur Verfügung gestellt von Gabriela Jordans

Zutaten:

100 g weiße Schokolade

50 g Zucker

1 Stück Ei

300 g Sahne

300 g Amaretto

Zubereitung:

wie vor