



Neujahrskuchen

für Silvester



center
Warnow Park

Neujahrskuchen für Silvester

Zutaten für 4 Portionen

400 g Kandiszucker
1 Stück Vanille
1 Zitrone, davon der Abrieb
250 g Butter, weich
3 Ei
1 Prise Salz

1 1/2 TL Zimt
450 g Mehl
200 ml Schlagsahne
1 TL Kardamom
2 EL Zucker, braun
1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

Zubereitung

Kandis in 800 ml heißem Wasser auflösen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen. Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Die Hälfte der Zitronenschale beiseitelegen. Butter mit den Eiern und einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen eines Handrührgerätes schaumig schlagen. Vanillemark, Zitronenabrieb und Zimt dazu geben und unterrühren. Zuletzt die Zuckerlösung und das Mehl unterrühren. Sollte der Teig nicht dickflüssig sein, noch etwas Mehl dazu geben. Hörnchen-Eisen/ Hörnchenautomat aufheizen und den Teig portionsweise (ca. 1 gehäufte EL) ausbacken. Die noch heiße Waffel sofort um ein Rundholz wickeln. Die hohlen Hörnchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Für die Füllung die Schlagsahne mit den Schneebesen eines Handrührgerätes steif schlagen. Kardamom, Zucker und die übrige Zitronenschale unterschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und in die ausgehärteten Hörnchen spritzen. Die Neujahrskuchen sofort servieren.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.