

Neujahrskuchen

10-12-2005

Wie der Name schon sagt, gibt es diese Spezialität **eigentlich** nur zum Jahreswechsel. Wohl auch deshalb, weil die Herstellung mit nicht unerheblichem Aufwand verbunden ist. Der Verzehr von Neujahrskuchen ist sicher die filigranste Art, Kalorienbomben zu sich zu nehmen (und eine der leckersten!), was jetzt aber erstmal egal ist, fangen wir mit den Zutaten an:

500 g Kluntje (Kandis) in 1 Liter Wasser bei moderater Hitze auflösen (hin und wieder umrühren), danach abkühlen lassen

500 g Butter schaumig rühren

3 Eier zufügen

500 g Mehl und das erkaltete Zuckerwasser unter Rühren abwechselnd hinzugeben

Würzen: mit Kardamom und ganzem Anis.

Wer nun meint, ach was, 'Kluntje' - den brauche ich nicht, es geht auch mit normalem Zucker, dem sei gesagt, das Ergebnis wird nicht so, wie es sein könnte! Der nächste Punkt, das 'Butter schaumig rühren' ist eine häufig anzutreffende Verarschung in Rezepten, Butter läßt sich wohl cremig, aber nicht schaumig rühren. Also nicht irritieren lassen! Meine verschiedenen Variationen ergaben die besten Ergebnisse, wenn alle Zutaten gut handwarm waren. Die Butter soll nicht flüssig sein, das gesättigte Wasser nicht mehr heiß, aber auch nicht ganz kalt. Auf einen ausreichend großen Rührbehälter achten; es nervt, wenn man kräftig am Handrührer schaltet und der Füllstand schon 1 cm unter dem Rand ist obwohl noch Wasser und Mehl eingefüllt werden muß.

Anis und Kardamom gebe ich immer erst zum Schluß hinzu, meine liebste Menge für dieses Rezept ist 2 TL gemahlener Anis, ein knapper TL gemahlener Kardamom und ganzer Anis nach Auge. Ist der Teig ganz fertig, sollte er über Nacht abgedeckt kühl (nicht im Kühlschrank!) abgestellt werden und am folgenden Tag verarbeitet werden, vorher auf Zimmertemperatur bringen und ggf. noch einmal durchrühren.

Zum Backen benötigen wir ein Waffeleisen, welches wirklich und ausschließlich für Neujahrskuchen hergestellt wurde, siehe z.B. hier[1], Kostenpunkt momentan 59,95 Euro (Dez. 2006). Knappkuk (der plattdeutsche Begriff für Neujahrskuchen) muß sehr dünn sein und kann nach dem Erreichen des gewünschten Bräunungsgrades nach Wunsch geformt werden, er wird dann sehr schnell fest und knusprig. Aufbewahrt wird er in einem möglichst dichten Metallbehälter, eine alte Milchkanne eignet sich hervorragend dazu. Man backt entweder in Gesellschaft mit mehreren Eisen oder allein, dann sollte man über etwas Durchhaltevermögen, guter Musik und vielleicht einen Schluck Wein verfügen. Die obige Menge benötigt schon so ca. 3Stunden zur Verarbeitung.

[1] <http://tinyurl.com/9j3ex>

Dieses Rezept stammt von der Seite

<http://www.jassesnee.de/blog/index.php?p=490>

Letzte Änderung: 17.12.2006

