

Krüllkuchen/Neujahrskuchen

Zutaten

- 700 g Wasser
- 200 g Krümelkandis braun, Teezucker
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL Vanille-Zucker
- 30 g Anis, ganz
- 15 g Kardamom, gemahlen
- 500 g Mehl

Zubereitung

700 g Wasser in den Mixtopf und 5 Min./100°C/Stufe 3 erwärmen. 200 Kandis, 200 g Butter hinzufügen und 3 Min./Stufe 3 verrühren. 30 Minuten ohne Deckel auskühlen lassen.

1 Ei, 1 TL Vanille-Zucker, 30 g Anis, 15 g Kardamom 500 g Mehl 1 Min. 30 Sek./Stufe 3,5 verrühren.

Umfüllen und über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

Am nächsten Tag Neujahrskuchen im Hörncheneisen backen. Evtl. den Teig mit etwas Wasser verdünnen.

Tipps & Tricks

Statt 700 g Wasser nur 500 g Wasser und 200 g Amaretto oder anderen Alkohol wie z.B. Haselnusslikör verwenden. Krümelkandis (Teezucker) verwenden