



## Süße Neujahrskuchen selbermachen



### Zutaten

#### Menge

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 1 Päckchen | Sahnesteif           |
| 200 g      | Salz                 |
| 200 ml     | brauner Kandiszucker |
| 200 ml     | Sahne                |
| 180 g      | Wasser               |
| 350 g      | Butter               |
| 1          | Mehl                 |
| 1 Päckchen | unbehandelte Zitrone |
| 1 TL       | Vanillezucker        |
| 2          | Kardamom, gemahlen   |
| 1/2 TL     | Eier                 |
|            | Zimt                 |

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 30 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Ruhezeit + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 582 kJ, 139 kcal, 16,2 g Kohlenhydrate, 1,9 g Eiweiß, 7,6 g Fett, 34,7 mg Cholesterin, 0,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



### Zubereitung

Mit diesen leckeren Neujahrshörnchen startest du nicht nur super ins neue Jahr, sondern eigentlich auch in jeden anderen Tag! Die knusprigen Neujahrskuchen schmecken in Kombination mit unserer Zitronensahne einfach mega lecker! Ursprünglich kommen die Neujahrskuchen aus Ostfriesland und werden deshalb mit Kandiszucker gemacht. Der Teig ist aber wirklich super einfach und schnell gemacht, probier's mal aus! So easy geht's:

#### Step 1:

Zuerst musst du einen Topf aufstellen und das Wasser darin zum Kochen bringen. Dann den Kandiszucker und ein Päckchen Vanillezucker darin auflösen und das Wasser anschließend wieder abkühlen lassen. Danach lässt du die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl und die Gewürze in einer Schüssel mischen und die Eier, die Kandismischung und die geschmolzene Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dieser Teig sollte mindestens eine Stunde ruhen.

#### Step 2:

In der Zeit kannst du schon einmal die Füllung vorbereiten. Dazu die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif steif schlagen. Den Abrieb der Zitrone dazu geben und alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

#### Step 3:

Nun kannst du den Teig in das Waffeleisen geben und goldbraun backen. Danach sofort auf das Waffelhorn aufrollen und erkalten lassen. Vor dem Servieren die Zitronensahne in die Hörnchen spritzen.