

Krollkuchen - Neujahrsgebäck



Zutaten

deutsch

- 500 g Mehl
- 500 g Butter
- 400 g Kandiszucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 500 ml Wasser
- 1 Pck. Anis (nicht gemahlen)
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

 2 Tage

Zunächst das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Kandiszucker darin auflösen. Wasser abkühlen lassen, Vanillezucker, Mehl, Butter, Eier, Anis und Zimt hinzugeben und hieraus einen Teig formen. Den fertigen Teig einen Tag ruhen lassen.

Am nächsten Tag evtl. noch etwas Wasser unterrühren, sollte der Teig zu fest sein. Das Waffelhörncheneisen einfetten und die Waffeln dünn ausbacken. Die Krollkuchen mit einer Gabel aus dem Eisen nehmen und mit behandschuhten Händen rasch zu einer spitzen Tüte aufrollen.

Tipp: Wenn die Krollkuchen in einer Blechdose aufbewahrt werden, bleiben diese besonders knusprig. Je nach Belieben können sie auch mit allerlei Süßem befüllt werden.