

# Neujahrswaffeln nach ostfriesischer Art

## Zutaten (für circa 50 Stück):

- 190 g Butter
- 190 g Zucker
- 2 Eier
- 375 g Mehl
- 1 Packung Vanille-Zucker
- 1 Packung (circa 8 Gramm) Kardamom
- 1 Packung (15 Gramm) Anis

Zuerst Butter und Zucker mit Knethaken verrühren. Dann die Eier dazuschlagen, nach und nach das Mehl dazugeben. Zum Schluss Vanille-Zucker, Kardamom und Anis dazugeben. Der Teig muss über Nacht kühl stehen, damit er hart wird und sich die Gewürze gut entfalten. Anschließend kleine Teigkugeln (circa 15 Gramm) ausrollen.

Die Waffeln werden auf offenem Feuer gebacken. Früher wurde das im Kanonenofen gemacht, heute eignet sich am besten eine Feuerschale. Dafür ein Waffeleisen im Feuer erhitzen. Wenn es schön heiß ist, herausnehmen und eine Teigkugel in die Mitte legen. Das Eisen zusammenpressen und senkrecht drehen, damit das Fett heraus läuft.

Dann langsam bis zehn zählen, das Eisen öffnen, und prüfen, ob die Waffel schön goldbraun geworden ist. Dann die Waffel schnell herausnehmen und sie gleich in einem Becher - mit dem Muster nach außen - rund formen, bis sie hart ist.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 20.12.2020

Koch/Köchin: Helga Lenzner und Robert Artner

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)