Finkenwerder Neujahrskuchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 8-10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8-10', 'yield' : '' });

Nach einem alten Traditionsrezept eines Finkenwerder Bäckermeisters

Zutaten

- 1 kg Mehl, gesiebt
- 500 g Kartoffelmehl
- 650 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g warmes Schmalz
- 125 g warme Margarine
- 6 ganze Eier
- 1 Tütchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- Gemahlener und ganzer Anis nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit 1 Prise Salz und dem Backpulver mischen.

Schritt2

Mit dem Küchenquirl Schmalz mit der Margarine cremig aufschlagen und die Eier dazu geben, gut verrühren.

Schritt3

Dann folgt das Kartoffelmehl, danach das Weizenmehl. Gemahlener und etwas ganzer Anis nach Geschmack zufügen.

Schritt4

Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Schritt5

In Klarsichtfolie 1- 2 Stunden kalt stellen, ruhen lassen.

Schritt6

Eine Walnuss große Kugel auf das vorgeheizte Waffeleisen geben und goldbraun ausbacken und in "Herzchen" brechen.

Schritt7

Der Teig ist sehr fetthaltig und kann schon mal aus dem Waffeleisen laufen, darum eine alte Zeitung unterlegen.

Rezeptart: Hamburgisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/finkenwerder-neujahrskuchen/