



Krüllkuchen, friesischer, nach Art einer alten Landfrau

- **Portionen:** 40
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '40', 'yield' : '' });
```

Traditionell-friesischer Krüllkuchen nach Art einer alten Landfrau zur „friesischen Teestunde“, prima zum Knabbern, leckerer gefüllt mit Vanillesahne. Mit diesem Rezept erhalten Sie circa 40 Stück.

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 250 g Markenbutter
- 1 ganzes Ei
- 160 g Kandis weiß
- 160 g Kandis braun
- $\frac{3}{4}$ Liter kochendes Wasser
- 15 g gemahlener Sternanis
- 1 Messerspitze Zimt, gemahlen
- 1 Prise Speisesalz
- Etwas Sonnenblumenöl (zum Einfetten)

Zubereitungsart

Schritt1

Den Kandis mit kochendem Wasser übergießen und so lange warten, rühren bis er sich gänzlich aufgelöst hat.

Schritt2

Darin auch die Butter auflösen und mit einem Schneebesen zunächst das Mehl glatt verrühren. Das Ei und die Gewürze unterheben und den Teig etwas "ausruhen" lassen.

Schritt3

Das Waffeleisen mit Öl einfetten und schöne, dünne Waffeln backen, denn so schmecken sie am besten.

Schritt4

Danach über ein "Krüllholz" rollen oder von Hand zu Tüten formen.

Schritt5

(Ein spitz zulaufendes Holz, ersatzweise Kochlöffel)

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Die dünnen knusprigen Krüllkuchen lassen sich prima knabbern, leckerer mit Vanillesahne gefüllt.

Schritt8

Rezeptart: Friesische Rezepte, Niedersächsisch **Tags:** friesisch, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kruellkuchen-friesischer-nach-art-einer-alten-landfrau/>