

# 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/>