

Münsterländer Eiskuchen



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Der **Münsterländer Eiskuchen** ist auch unter anderen Namen bekannt: Eiskuchen “münsterländer” Art, Weihnachts- und Neujahrshörnchen, Neujahrskuchen, Hippen, Krüllkoken und auch als “Neujährchen”. Das knusprige Hörnchen findet sich als traditionelles Gericht im westfälischen Münsterland, dem Ruhrgebiet, dem Emsland und in Ostfriesland. Als **Feiertagsgebäck** ist es berühmt-berüchtigt. Beim Münsterländer Eiskuchen handelt es sich um ein Waffelröllchen, dass den Hippen sehr ähnlich ist. Üblicherweise wird das leckere Hörnchen mit einer Vanille-, Schokoladen oder einer Zitronensahne-Creme gefüllt. Natürlich kann das Hörnchen auch mit allem gefüllt werden was schmeckt. Bei Gekonnt Gekocht finden sie allerlei regionale Spezialitäten und Besonderheiten.

Zutaten

- 500 g feiner Zucker
- 1 Liter Wasser, oder traditionell, weißer Kandis in 1 Liter Wasser aufgekocht, abgekühlt

- 500 g Weizenmehl, gesiebt
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 170 g Markenbutter
- 2 ganze Eier
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 Zitrone, hiervon etwas Abrieb
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, Zimt, Zitronenabrieb und den Eiern schaumig rühren, das Mehl dazu geben, mit 1 l Wasser glatt und klümpchenfrei rühren.

Schritt2

Beliebig auch anders aromatisieren (Siehe Gekonntgekocht / Kochlexikon)

Schritt3

Die Masse mit einer runden Schablone, recht dünn auf ein gefettetes Backblech streichen und / oder in einem Eiskuchen Waffeleisen goldgelb heraus backen.

Schritt4

Dann sofort, noch ofenwarm zu Tütchen oder Rollen in Form bringen, weil sonst die Eiskuchen hart werden und sich nicht mehr formen lassen.

Schritt5

Mit Vanille - oder Zitronensahne gefüllten Röllchen; ein knuspriger Genuss.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen, Münsterländer Rezepte, Sonstige, Westfälische Rezepte

Tags: traditionell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)1035
- Fett (g)32
- KH (g)174
- Eiweiss (g)13
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-eiskuchen/>