

Neujahrskuchen

von Christine P. u. Gunda R.



250 g Zucker

250 g Kandis

1 P. Vanillinzucker

in 500 ml kochendem Wasser auflösen

250 g flüssige Butter

alles abkühlen lassen

3 Eier schaumig rühren

flüssige Masse zugeben

(Butter und Zuckerwasser)

500 g Mehl unterrühren und bei Bedarf ca.

200 ml Wasser zugeben

Tipp: über Nacht quellen lassen, ergibt ca. 80 – 100 Stück



Man braucht ein spezielles Hörnchen(Waffel)eisen