

Flittkuchen

für 45 Stück

Zutaten:

2 Eier
 175g Butter
 200g Zucker
 250ml Wasser
 2 Pck. Vanillinzucker
 350g Weizenmehl, Typ 405



Zubereitung:

1. Die Butter in einem Topf verflüssigen. Zucker mit Vanillezucker vermischen, mit der flüssigen Butter, dem Mehl, den Eiern und dem Wasser zu einem glatten Teig verrühren. Der Teig muss gut vom Löffel fließen. Ist das nicht der Fall, noch etwas Wasser hinzufügen.
2. Der Teig muss mindestens zwei Stunden ruhen, besser noch über Nacht.
3. Anschließend kann man die Neujahrskuchen oder auch Flittkuchen genannt, im Hörncheneisen backen. Die Flittkuchen werden nach dem Backen schnell mit Hilfe eines Waffelhorns aufgerollt.

Hinweis: Flittkuchen oder auch Neujahrskuchen genannt, werden um den Jahreswechsel in den Monaten Dezember und Januar gebacken und gegessen.

Das liegt daran, dass in dieser Zeit auf den Höfen weniger Arbeit für Vieh und Feld nötig war und man somit Zeit zum Backen hatte.

Gefüllt werden die Flittkuchen beim Servieren traditionell mit Schlagsahne.

Guten Appetit