

# Neujahrswaffeln nach Omas Art

Zutaten (für circa 55 Stück):

200 g Butter, 200 g Zucker  
2 große Eier  
400 g Mehl  
1 Packung Vanille-Zucker  
1 Packung (circa 8 Gramm) Kardamom  
1 Packung (15 Gramm) Anis

Zuerst Butter und Zucker mit Knethaken verrühren.

Dann die Eier dazugeben, nach und nach das Mehl unterkneten.  
Zum Schluss mit Vanillezucker, Kardamom und Anis abschmecken.

Der Teig muss über Nacht kühl stehen, damit er hart wird  
und sich die Gewürze gut entfalten können.

Anschließend kleine Teigkugeln (circa 15 Gramm) ausrollen.

\*\*\*\*\*

*Die Waffeln werden auf offenem Feuer ( Glut )gebacken.*

*Früher wurde das im Kanonenofen gemacht,  
heute eignet sich am besten eine Feuerschale, oder Holzkohlengrill !*

Dafür ein Waffeleisen im Feuer erhitzen.

Wenn es schön heiß ist, aus der Glut nehmen  
und eine Teigkugel in die Mitte legen.

Das Eisen zusammenpressen und senkrecht drehen,  
damit die Butter heraus tropft.

Dann langsam bis zehn zählen, das Eisen öffnen,  
und prüfen, ob die Waffel schön goldbraun geworden ist.

Dann die Waffel schnell herausnehmen und sie gleich in einem Becher  
- mit dem Muster nach außen - rund formen, bis sie hart ist.

( oder über ein Rollholz legen )

Diese Waffeln schmecken auch mit anderen Gewürzen zu anderer  
Jahreszeit



**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**