



Eiskuchen mit Kandis und Anis

Rezept von Annette Wüst

Zubereitung

Der Kandiszucker wird in dem kochenden Wasser aufgelöst

und nach dem Abkühlen zu der sahnig gerührten Butter gegeben. Danach gibt man Eier und Anis hinzu. Zuletzt wird das gesiebte Mehl nur locker unter den Teig gemischt.

Das Eisen zum Backen der Eiskuchen braucht nicht eingefettet zu werden. Wenn es heiß ist gibt man den Teig löffelweise hinein und

backt die Kuchen bei mäßiger Hitze auf beiden Seiten hellbraun.

Sind sie gar rollt man sie sogleich auf da sie nach dem Abkühlen leicht brechen.

Sie werden in einer Blechdose aufbewahrt damit sie nicht weich werden.

PS: Der Anis kann weggelassen werden stattdessen etwas Zitrone hinzugeben.

Zutaten

Für ca. ca 30-35 Stück

125 g Butter oder Margarine
 250 g Kandiszucker
 1 Ei, 1 Eigelb
 1/4 l kochendes Wasser
 250 g Mehl
 1/2 Eßl. Anissamen



i

„Für mich gehören Eiserhörchen zum Weihnachtsfest. Als zugezogene Sauerländerin erhalte ich meine alte Familientradition und backe jedes Jahr dosenweise Eiserhörchen, die meine Freunde und Familie hier aus der Region einfach nur lieben. Am liebsten mit Sahne oder einer Kugel Vanilleeis. Viel Spaß beim Ausprobieren und liebe Grüße in meine alte Heimat :-) „