## Neujahrskuchen

## **Zutaten:**

- 25 Pfd. Mehl
- 10 Pfd. Zucker
- 300 g Anis (ganz)
- 100 g Sternanis (gemahlen)
- 50 g Zimt (gemahlen)
- 20 g Koriander
- 20 g Kardamom
- 600 g Margarine
- 600 g Öl
- 2 große Dosen Milch
- 10 Eier
- Wasser



## **Teigzubereitung:**

ca. 24 Std. vorher Anis in einer Pfanne leicht rösten, dann in der Hand reiben und die Stiele ausblasen. Mehl, Zucker und Gewürze gut vermischen. Margarine schmelzen, zusammen mit Öl, Eier und Milch zugeben und zum Teig verkneten. Mit Wasser die richtige Konsistenz einstellen.

Aus dem Teig werden dann ca. 3 cm dicke Rollen geformt und in 3 cm dicke Stücke geschnitten.

Friedhelm Rüße hat das Rezept vom Vater übernommen, das ist auf den Fotos von 1934 der Bäcker mit der Pfeife im Mund.

Die vergilbten Fotos wurden Silvester 1934 in Burgsteinfurt im Münsterland gemacht und die Farbfotos im Jahr 2000.

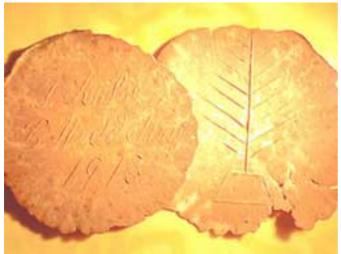
Mit freundlicher Unterstützung von Friedhelm Rüße aus Leipzig

Text/Fotos: Copyright by Friedhelm Rüße

gepostet: Date: Wed, 9 Nov 2005 20:25:12 +0100











http://www.brauchtumsseiten.de/a-z/n/neujahrskuchen/home.html

