

Eisstanitzel



375 ml kaltes Wasser
175 g Kandiszucker
1 Ei
100 g Butter Raumtemperatur
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker
250 g Mehl Typ 405
 $\frac{1}{2}$ - 1 TL gemahlener Anis
Fett zum Einfetten des Hörncheneisens

1. Am bestem am Vorabend anfangen.
2. Den Kandiszucker in Wasser in einer Schüssel auflösen und im Kühlschrank lagern. Dort löst er sich auf. Du benötigst außerdem ein Hörnchen-Eisen + Hörnchenkegel zum Ausbacken und Formen der einzelnen Eiserkuchen.

Zubereitung

1. Ei mit Salz, Vanillezucker und Butter aufschlagen.
2. Nun nach und nach Mehl und Kandiswasser einrühren. Es wird ein flüssiger Teig, wenn er zu fest wird, etwas mehr Wasser hinzugeben.
3. Mit gemahlenem Anis abschmecken, wer mag gibt auch ein paar kleine Aniskörner ganz hinzu. Meine Oma und meine Mama schwören auf die Zugabe von ein paar ganzen Aniskörnern!
4. Teig 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. Teig einmal durchrühren, er muss schön dünnflüssig sein. Ggf noch etwas Wasser hinzugeben.
6. Hörncheneisen auf ca. $\frac{2}{3}$ der Stärke einstellen, einfetten und nun ca. 2 EL Teig darauf. An die exakte Menge musst du dich rasten, zuklappen und backen bis sie goldbraun sind.
7. Dann mit einer Gabel herausnehmen, auf Alufolie legen und SOFORT mit dem Hörnchenkegel einrollen.
8. In einer Metalldose lagern, so bleiben sie knusprig und halten sich ca. 2 Wochen.