

Neijoahrskauken – en norddütsket Rezept

In de leste Utgoabe gäff dat Rezepte för Kartuffelpankoeken un Mönsterländer Knabbelstuten. För de Wintertied wiest wi, wo eens Neijoahrskauken backt.

Neijoahrskauken – so warrt se makt:





Neijoahrskauken giff dat traditionell in Noorddütskland to'n Neijoahrsdag. De Deeg warrt tüsken twäi heeten Isen backt un achterna – wenn he noch week is – to een Röllken of een Hörnken formt. So seggt man dorto mennigmoal ok Krüllkoken, Rullekes of Iserkauken. In Westfaolen kennt veele Lüüd de Neijoahrskauken ok as Piepkauken, üm dat een hoher Ton klinget, wenn de twäi Isen ananner koamt.

De Bigaven (för dartig Stück)

- 25 g Botter
- 250 g Sucker
- 1 Päckes Vanille-Sucker

- 1 Ei
- 250 g Wäitenmähl
- een bitken Öl ton'n Backen

Wat man süss noch brukt

- een Neijoarskauken-Isen
- een Holt um Röllken to formen (geiht man ok ohne)

Torechtmaken

Toerst mott de Botter schümig schlaon warrn. Dorbi giff man naoh un naoh een bitken van'n Sucker, den Vanille-Sucker un dat Ei dorto. Denn koamt de Rest von'n Sucker to den Deeg. Danoah warrt dat Mähl siebt und afwechselnd met Water to'n Deeg togeven. Eens giff so veel Water dorto, dat de Deeg heel dünn warrt.

Dat Isen mutt nu met Öl fettet un best heet maakt wäern. Met ene Kelle warrt de Deeg dann up de unnere Siete van't Isen füllt, dat Isen wart schloten un de Kauken fien brun backt. Kiek ut! Dat geiht heel flott.

De Kauken warrt nu sacht rutnaohmen un to een Röllken of een Hörnken formt.

Neijoahrskauken smeckt heel fucht un krosch an'n besten un wenn eens will, kann de Kauken ok noch füllt warrn. To'n Bispäl met en Slag Rahm un Karsen. Düsse Rezept is een Klassiker, man dat giff veele Aorten, um de Kauken noch een annern Smack to geven. Gern sehn is Kardamon, Anis of Vanille. Man of man dat mag of nich, Neijoahrskauken dröfft up keene Kaffeetafel an' ersten Januar fehlen.

Gauden Aptiet!

Düsse Bidrag ist schwriewen in Emslänner Platt.