

Eiskuchen

Zutaten

- 6 Eier
- 250 g Butter zimmerwarm
- 500 g Zucker (wer möchte nimmt Kandis, feiner Zucker ist einfacher)
- 1 l Wasser
- 750 g Mehl
- 2 TL Gewürze (Anis, Kardamom, Zimt, nach Belieben)
- 1 (Holz-)Gabel
- 1 Eiskuchenrolle

Zeitaufwand

1 Stunde abkühlen lassen, 15 Minuten Teig anrühren, 1 Nacht ruhen, 3 Stunden Backen

Zubereitung

Wasser erhitzen und den Zucker darin auflösen, wieder abkühlen lassen. Butter, Eier und Gewürze miteinander aufschlagen, Mehl und Zuckerwasser abwechselnd hinzugeben und gut verrühren. Am Ende sollte es ein eher sehr dünner Teig sein. Optimalerweise sollte der Teig jetzt über Nacht im Kühlschrank ruhen, zur Not muss es ohne gehen.

Das Eiskucheneisen einschalten, wenn es heiß ist (typischerweise geht dann die Lampe aus) ca. einen Esslöffel Teig hineingeben und zuklappen. Die Menge sollte genau so bemessen werden, dass nichts am Rand überschwappt, das wird dann nicht schön kross.

Wenn das Eisen wieder heiß ist (Lampe geht aus) kann man es öffnen, den Eiskuchen mit der (Holz-)Gabel herausnehmen und sofort aufrollen, wer hat gerne auf eine Eiskuchenrolle, sonst frei Hand. Dann neuen Teig ins Eisen geben und weitermachen bis der Teig alle ist.