

Zutaten

42 g Hefe (1 Würfel)
375 g Weizenmehl
375 g Roggenmehl
375 ml Milch
180 g Margarine
50 g Zucker
1 TL Salz
1 TL Nelken
2 TL Anis
je 1/2 TL Pfeffer, Muskat
und Zimt, nach
Geschmack



Neujährchen

Zubereitung: 10 Min. | Gesamt: ca. 2 Std.

Zubereitung:

Hefe mit 2 Teelöffeln Zucker anrühren, bis sie flüssig ist.

Dann alle Zutaten zusammenrühren und 30-60 Minuten gehen lassen.

Anschließend noch mal durchkneten und ca. 1,5-2 cm dick ausrollen und mit einem Glas oder einer Tasse ausstechen.

Die Neujährchen nicht zu dicht auf zwei Backbleche setzen und mit heißem Zuckerkafee bestreichen. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Für etwas Glanz die heißen Neujährchen nochmals mit Zuckerkafee bestreichen.