

Rezept für einen Kammkuchen

Zutaten

500 g Mehl
250 g Zucker
250 g weiche Butter
½ TL Salz
½ TL Zimt
½ Päckchen Vanillezucker
½ Liter Sprudelwasser
etwas Milch, Malzbier oder Sprudelwasser

Zubereitung

Bevor mit der Zubereitung des Teiges begonnen wird, ist es wichtig, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Butter und Zucker gut miteinander verrühren. Dann das Mehl langsam unterrühren und mit Wasser nach und nach kräftig zu einem glatten Teig verquirlen und mit dem Vanillezucker und dem Salz würzen. Den Teig mindestens 2-3 Stunden quellen lassen. Noch besser ist es, ihm eine Nacht Zeit zu geben.

Nach dem Quellen nochmals mit Malzbier, Milch oder Wasser langsam unter ständigem Rühren verdünnen. Der Teig muss sehr dünnflüssig sein, um ihn mit einem Klemmeisen zu einer knusprigen Waffel zu backen. Je flüssiger der Teig, desto knuspriger wird der Klemmkuchen.

Für den Privatgebrauch ist das „Klemmeisen“ in der Regel ein elektrischer Hörnchenautomat. Der Klemmkuchen wird noch heiß zu einer Tüte gerollt und kurz vor dem Verzehr meist mit Schlagsahne gefüllt.