

Speckendicken:

Zutaten: ½ Becher Sirup, 2 – 3 Essl. Zucker, ½ l kochendes Wasser, 500 g Speckendickenmehl, 5 g Kardamon, 5 g Anis, 2 g Zimt, 1 Prise Salz, 2 Eier.

Dazu als Einlage: 2 getrocknete Mettwürste, 150 g getrockneter Speck.

1. Den Sirup und Zucker mit kochendem Wasser übergießen, glatt rühren und erkalten lassen.
2. Das Mehl und die Gewürze zugeben, glatt rühren und den Teig 12 Stunden quellen lassen.
3. Dann die Eier zugeben und zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.
4. Die Mettwurst und den Speck in mundgerechte Scheiben schneiden und ein Waffeleisen vorheizen.
5. Das Waffeleisen mit einer Speckschwarte einfetten, einige Stückchen Speck hineinlegen, etwas Teig einfüllen und wieder mit Mettwurstscheiben belegen. Im geschlossenen Eisen backen, bis sich die Speckendicken vom Eisen lösen.

Speckendicken gibt es in Ostfriesland und in Rhede (Ems) immer zum Jahreswechsel als Festessen. Das Mehl ist eine ostfriesische Spezialität – es handelt sich dabei um eine Mischung aus Roggen- und Weizenmehl.

In einigen Haushalten werden je drei Speckendicken in der Pfanne in heißem Schmalz gebacken.

---- **Wohl bekommt's** ----