Rezept

Klassische Aachener Printen

Ein Rezept von Klassische Aachener Printen, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	brauner Kandiszucker
1 EL	Rum (ersatzweise Wasser)
100 g	brauner Zucker
60 g	gehacktes Orangeat
1 Msp.	Nelkenpulver
10 g	Pottasche
500 g	Rübensirup
600 g	Mehl
	je 1 TL Zimt, Anispulver und gemahlener Koriander
3 EL	Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 65 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Kandiszucker in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Fleischklopfer zerkleinern. Pottasche in Rum auflösen. Rübensirup mit Zucker und 4 EL Wasser erhitzen, bis der Zucker gelöst ist.

2. Mehl mit Kandiszucker, Orangeat, Zimt, Anis, Koriander und Nelken mischen. Mit Pottasche und Sirup zu einem Teig verkneten. In Folie 4 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

3. Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Teig 1/2 cm dick ausrollen. In 3 × 7 cm große Rechtecke schneiden und mit 2 cm Abstand auf ein Blech legen. Mit Milch bepinseln und im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.