

Rezept

Aachener Printen

Ein Rezept von Aachener Printen, am 23.03.2023

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|--|
| 50 g Orangeat | je 1 TL Zimtpulver, gemahlener Koriander und Anis |
| ½ TL gemahlener Ingwer | je 2 Prisen gemahlene Nelken, gemahlenes Kardamom, gemahlenes Piment |
| 150 g Zuckerrübensirup | 50 g brauner Zucker |
| 100 g Honig | 1 TL Pottasche |
| 100 g brauner Krümelkandis | 250 g Mehl |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Das Orangeat fein hacken und mit den Gewürzen vermischen. Sirup, Zucker und Honig in einem Topf (am besten antihafbeschichtet) unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die Pottasche in 2 EL lauwarmem Wasser auflösen.
2. Sirupmasse in eine Schüssel umfüllen. Kandis, Gewürzmischung, Pottasche und Mehl mit den Knethaken des Handrührgeräts unterarbeiten. Teig abdecken, bei Raumtemperatur 12 Std. ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck (ca. 20 x 28 cm) ausrollen. Den Teig in kleinere Rechtecke (ca. 4 x 7 cm) schneiden, aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.