

Rezept

Aachener Printen mit Kandiszucker

Ein Rezept von Aachener Printen mit Kandiszucker, am 03.06.2025

Zutaten

500 g Zuckerrübensirup	100 g Zucker
150 g brauner Kandiszucker	50 g Orangeat
600 g Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten	1/2 TL gemahlener Anis
je 1 gute Msp. gemahlener Koriander, Nelken und Piment	1/2 TL Pottasche
Milch zum Bestreichen	1 Msp. Natron

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Den Zuckerrübensirup mit Zucker und 4 EL Wasser bei mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker löst. Abkühlen lassen. Den Kandiszucker im Mörser fein zerstoßen. Das Orangeat fein hacken.
2. Das Mehl mit Anis, Koriander, Nelken, Piment, dem Orangeat und dem Kandis in einer Schüssel mischen. Pottasche und Natron in 1 EL Wasser auflösen. Mit dem Sirup zum Mehl gießen. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 4 Std. kühl stellen.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren. Jede Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen und in Rechtecke (ca. 3 × 8 cm) schneiden. Die Printen mit 2 cm Abstand aufs Blech legen. Mit Milch bestreichen.
4. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und kurz abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter legen und ganz auskühlen lassen.