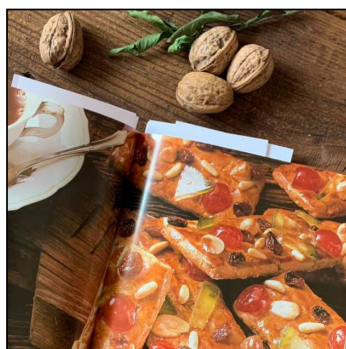


Aromenspiele Winterzeit

Das Onlinemagazin für mehr Genussmomente



Aachener Printen



Teigmenge für ca. 65
bis 70 Printen

Zutaten

500 g Sirup*
3 EL Wasser
5 g Pottasche
150 g Kandiszucker
100 g Zucker
600 g Mehl
50 g gewürfeltes Orangeat
1 Prise Piment
3 gehäufte TL Anis
2 TL Koriander
2 gehäufte TL Zimt
Je 1 Prise Nelkenpfeffer
(Piment), Kardamom,
Muskatnuss und Natron

*Zuckerrübensirup

Sirup mit Wasser erhitzen. Pottasche in etwas Wasser auflösen. Mit kleingeschlagenem Kandiszucker und den übrigen Zutaten zum Sirup geben. Teig gut kneten. Am besten über Nacht stehen lassen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen. 3 mal 8 cm große Rechtecke ausschneiden. Backblech mit Wasser bestreichen. Teigstücke darauflegen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.
Die Printen in 15 Minuten fertig backen.