

Aachener Printen

Zutaten

400 Gramm Zuckerrübensirup
30 Mililiter Wasser
85 Gramm Farinzucker
125 Gramm Kandiszucker
500 Gramm Mehl
15 Gramm Orangeat
50 Gramm Anis
30 Gramm Koriander und Zimt – jeweils gemahlen
je 1 gestrichener TL Piment, Nelke, Kardamom – jeweils gemahlen
5 Gramm Pottasche

Zubereitung:

1. Zuckerrübensirup mit Wasser erhitzen.
2. Farinzucker, Printengewürze, Orangeat und Kandiszucker in eine Schüssel geben.
3. Sirupwasser und Mehl hinzufügen und vermischen.
4. Pottasche dazugeben und zu einem Teig verrühren.
5. Teig ca. 5 mm dick ausrollen.
6. Teig ausstechen.
7. Printen mit Wasser bestreichen.
8. Printen mit Mandeln, Nüssen und kandierten Kirschen veredeln.
9. Im Backofen bei 180 Grad ca. 18 Minuten backen.

aachen tourist service