

## **Aachener Printenrezept**

**Zutaten:** 400 g Zuckerrübensirup, 30 ml Wasser, 85 g Farinzucker, 125 g Kandiszucker, 500 g Mehl, 15 g Orangeat, 1 g Natron, Printengewürze (besteht aus 50 g Anis, je 30 g Koriander und Zimt - jeweils gemahlen, je 1 gestrichener TL Piment, Nelke, Kardamom und Muskat - jeweils gemahlen), 5 g Pottasche

1. Zuckerrübensirup mit 20 ml Wasser im Topf erhitzen.
2. Topf vom Herd nehmen und Farinzucker, Kandiszucker, Mehl, Orangeat, Natron sowie die Printengewürze dazugeben und verkneten.
3. Pottasche fein zerstoßen und - im restlichen Wasser aufgelöst - dem Teig begeben.
4. Teig mit dem Rollholz ca. 5 mm dick ausrollen, ausstechen und auf ein gefettetes, mit Wasser bespritztes Blech legen.
5. Printen im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 18 Minuten backen.

**Tipp:** Printen vor dem Backen mit Mandeln, Nüssen oder halbierten, kandierten Kirschen veredeln. Alternativ nach dem Auskühlen mit dunkler Schokolade (am besten 70% Kakaoanteil) überziehen.