

Printen

Zutaten für ca 65-70 Printen:

500 g Rübensirup
3 Esslöffel Wasser
5 g Pottasche
150 g Kandiszucker
100 g Zucker
600 g Mehl
50 gewürfeltes Orangeat
1 Prise Piment
3 gehäufte Teelöffel Anis
2 Teelöffel Koriander
2 gehäufte Teelöffel Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Kardamom
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Natron



Außerdem:

evtl. etwas Zuckersirup

Zubereitung:

Den Sirup mit dem Wasser erhitzen. Die Pottasche in etwas Wasser auflösen und zusammen mit dem klein geschlagenen Kandiszucker und den übrigen Zutaten zum Sirup geben. Teig gut durchkneten bis er glatt geworden ist.

Den Teig in eine Frischhaltefolie geben und über Nacht ruhen lassen.

Teig etwa 3 mm dick ausrollen. 3×8 cm große Rechtecke ausschneiden.

Ein Backblech mit Wasser bestreichen und die Teigstücke darauf legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 15 Minuten backen.

Wer die Printen schön glänzend haben will, kann sie sofort

nach dem Backen noch mit
Zuckersirup bestreichen.

Info:

Fertig gebackene Printen müssen mindestens 3 Wochen lagern bis
sie weich werden.