

Printen - Bites

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 65 Stück

250	Gramm	Honig
65	Gramm	Butter (oder Margarine)
65	Gramm	Diamant Grümmel Kandis
375	Gramm	Mehl
1-2	Teel.	Lebkuchengewürz
50	Gramm	Gehackte Mandeln
40	Gramm	Diamant Grümmel Kandis
2	Teel.	Pottasche

Anleitung:

Honig, Butter und 65 g Diamant Grümmel Kandis erwärmen, auflösen und etwas abkühlen lassen (der Kandis löst sich dabei nicht ganz).

Mehl mit Lebkuchengewürz in eine Schüssel geben und von der Mitte aus mit dem Honiggemisch verrühren. Mandeln und restlichen Kandis unterkneten. Pottasche in 2 TL Wasser auflösen und zuletzt gut unterkneten.

Aus dem Teig vier Rollen (ca. 2 cm Ø) formen, in Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Rollen in ca. 1,5 cm breite Stücke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und dünn mit Wasser bestreichen.

Bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 8-10 Minuten backen.

Tipp:

Um harte Printen wieder weich zu bekommen, kann man sie mit einem Viertel Apfel in einer luftdichten Dose lagern.

Das beliebte Weihnachtsgebäck modern interpretiert: Die kleinen Happen sind ideal zum Stück für Stück naschen!

Dauer bis zu 30 Minuten

Menge 60 - 65 Stück

Schwierigkeit leicht

REZEPT MERKEN