

Aachener - Printen 1

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Zuckerrübensirup
200	Gramm	Zucker
50	Gramm	Butter
500	Gramm	Mehl
15	Gramm	Anis
1	Gramm	Nelken, gemahlen
50	Gramm	Orangeat
1	Prise	Kardamom
1	Pack.	Backpulver
		Milch
		Zucker

Anleitung:

Den Sirup mit Zucker und Fett erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, und dann bis zur Handwärme abkühlen lassen. Nun das Gewürz mit dem Orangeat hineinrühren und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterarbeiten. Den Teig über Nacht kühl ruhen lassen, dann etwa 5 mm dick ausrollen und in 3x8 cm große Rechtecke schneiden. Auf ein gefettetes, mit Mehl bestreutes Blech legen. Mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 180 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Quelle:

RK von Konrad Heizmann 25,02,07