

## Aachener Printen - Original

Zutaten für: 100 Stück

50	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
500	Gramm	Mehl
10	Gramm	Nelke(n), gemahlen
15	Gramm	Anis, gemahlen
		Anis - Körner, ungemahlen
1	Teel.	Hirschhornsalz
1	Prise	Kardamom
250	Gramm	Rübenkraut
50	Gramm	Orangeat, fein gehackt
1	Teel.	Pottasche

### Anleitung:

Rübenkraut mit Zucker und Butter erhitzen, bis das Fett geschmolzen ist. Bis auf Handwärme abkühlen lassen. Die Gewürze mit dem Orangeat dazugeben und das mit Hirschhornsalz und Pottasche gemischte Mehl unterarbeiten. Kein Backpulver verwenden! Den Teig ruhen lassen, am besten über Nacht. Dann etwa 0,5 cm dick ausrollen und in Rechtecke schneiden. Auf ein mit Mehl bestreutes Blech legen, mit Milch bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen ca. 15 min backen.

Schwierigkeitsgrad: simpel Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

### Quelle:

\*RK\* von Konrad Heizmann 25,02,07