

## Printen - Achener 2\*

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Brauner Sirup und
150	Gramm	Bienenhonig ca. bis 75°C ,dann abkühlen auf 35°C
900	Gramm	Mehl
170	Gramm	Farinzucker
120	Gramm	Brauner gest.Kandiszucker
40	Gramm	Orangeat gehackt
13	Gramm	Printengewürz
10	Gramm	Pottasche

### Anleitung:

Brauner Sirup und Bienenhonig auf etwa 75°C erhitzen, dann abkühlen auf etwa 35°C und die restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig vermengen. Teig kühlen. Nun den Teig etwa 5mm stark ausrollen und mittels Schneidewalzen oder (scharfen Messer) 3 x 9 cm groß zuschneiden.

Die geschnittene Teigplatte wird mit Vollmilch bestrichen und mit Hagelzucker bestreut. Auf gefettete Bleche oder mit Blechreinpapier belegte Bleche gelegt und bei 180°C oder Umluftbackofen 160°C ca.15 Min gebacken. Die beiden Länglichen Enden nach dem abkühlen in Kuvertüre getunkt.