

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Aachener Printen Rezept 2

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten, Kekse

350 g	Mehl	1/2	geh. TL Anis, gemahlen, gestrichen
250 g	Rübenkraut	1/4	geh. TL Gewürznelke, gemahlen
1 Essl.	Honig	1/4	geh. TL Piment, gemahlen
1/2	geh. TL Salz	5 g	Pottasche
100 g	Orangeat	1	Msp. Natron
100 g	Mandeln	0,10 Liter	Milch, etwa

Für ca. 50 Printen (3 Bleche) Das Mehl mit dem Rübenkraut, dem Honig und allen Gewürzen in der Küchenmaschine gründlich verrühren. Das Natron und die Pottasche in etwas warmen Wasser auflösen und zum Teig Giessen. Weiter rühren bis eine kompakte, aber immer noch leicht klebrige Masse entstanden ist.

Das Orangeat und das Zitronat zusammen sehr fein hacken, das geht auch mit dem Zauberstab oder einem elektrischen Mixer. Beides gründlich in den Teig einarbeiten, dann den Teig in einer Schüssel und im Kühlschrank für 24 Stunden kalt stellen.

Zur Vorbereitung der Plätzchen den Teig halbieren und die erste Hälfte auf einer mit viel Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen, dann mit einem scharfen Messer rechteckige Printen von 2 x 5 cm Grösse ausschneiden.

Diese Printen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech legen, mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 25 Minuten lang backen. Sie sind dann oben noch weich, können aber gut vom Blech abgehoben werden und auf einem Kuchengitter auskühlen. Sie krachen beim Reinbeißen und sind innen weich. Tipp: nach einer Woche in einer luftdichten Dose schmecken sie am besten.