

Aachener Printen

Zutaten:

500 Gramm Mehl
400 Gramm Sirup
75 Gramm Rosinen
75 Gramm Orangeat
75 Gramm Zitronat
1 Esslöffel Lebkuchengewürz
1 Esslöffel Natron
Etwas Rum
Sirup und Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:

Zunächst die Rosinen in einen Topf geben und Rum drüber gießen, sodass die Rosinen bedeckt sind.

Danach das Ganze erwärmen und die Rosinen quellen lassen. In der Zwischenzeit das Orangeat und Zitronat klein schneiden und das Natron in etwas Wasser auflösen.

Dann das Mehl mit dem Lebkuchengewürz in einer Schüssel vermischen und den Sirup dazu geben. Alles gut verrühren.

Anschließend das Natron, die gequollenen Rosinen, Orangeat und Zitronat dazu geben und den Teig gut mischen. Jetzt muss die Schüssel für ungefähr drei Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Inzwischen den Teig zwischen zwei Folien mit einem Nudelholz etwa 1 Zentimeter dick ausrollen.

Danach den Teig mit einem scharfen Messer vorsichtig in 3 auf 7 Zentimeter große Stücke schneiden.

Jetzt den Sirup mit etwas Wasser verrühren. Die Masse mit einem Backpinsel auf die Aachener Printen streichen und anschließend mit den Mandeln verzieren.

Zum Schluss die Printen etwa 15 Minuten auf der obersten Schiene backen.

Geeignete Getränke:

coffee

Quell-Link: <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/aachener-printen>