

Rezept: Aachener Printen

Zutaten

Printenteig:

- 400 g Zuckerrübensirup
- 30 ml Wasser
- 85 g Farinzucker
- 125 g Kandiszucker
- 500 g Mehl
- 50 g Orangeat
- 5 g Natron
-

Printengewürze:

- 10 g Anis
- je 5 g Koriander und Zimt – gemahlen,
- je 2g Piment, Nelke, Kardamom und Muskat - gemahlen
- 5 g Pottasche

Zutaten Schokoglasur:

- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g weiße Kuvertüre
- 20 g Kokosöl

Zutaten Orangenglasur:

- 150 g Puderzucker
- 2 Eßl Orangensaft, frisch gepresst
- 3 Eßl Wasser

Zubereitung:

1. Zuckerrübensirup mit 20 ml Wasser erhitzen.
2. Orangeat sehr fein hacken
3. In einer Backschüssel den heißen Zuckersirup mit Farinzucker, Kandiszucker, Mehl, Orangeat, Natron und den Printengewürzen verkneten.
4. Pottasche fein zerstoßen und – im restlichen Wasser aufgelöst – dem Teig begeben.
5. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens drei, besser vier Stunden lang in den Kühlschrank legen.
6. Teig mit dem Rollholz ca. 5 mm dick ausrollen, ausstechen und auf ein gefettetes, mit Wasser bespritztes Blech legen.
7. Printen im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 18-20 Minuten backen.

Für die Schokoladenglasur die Kuvertüren jeweils mit zehn Gramm Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Printen in die Zartbitterschokolade tauchen danach auf das Backpapier legen. Geschmolzene weiße Kuvertüre in ein Pergamentpapiertütchen füllen und auf den noch feuchten Zartbitterschokoladen-Guss spritzen. Für ein Muster durch den noch feuchten Guss ein spitzes Holzstäbchen ziehen.

Für die Orangenlikörglasur Puderzucker mit frisch gepresstem Orangensaft und Wasser glattrühren und mit einem Pinsel auf die Printen streichen.

Tipp 1: Glasierte Printen vor dem Verpacken mehrere Stunden auskühlen lassen damit sie im Behälter nicht zusammenkleben.

Tipp 2: Um die Aachener Printen etwas weicher werden zu lassen diese mindestens eine Woche in einem trockenen rostfreien Behälter ruhen lassen.