

Christkindl`s Weihnachtsseiten - Aachener Printen

Zutaten

Für den Teig:

- 500g Rübensirup
- 200 g Farinzucker
- 2 EL Zimt
- 1 TL Nelken
- 2 TL Anis
- 1/2 TL Kardamon
- 1/2 TL Piment
- 1/2 TL Ingwer
- 1/2 TL Koriander
- 1 Prise Salz
- 750g Mehl
- 80g Orangeat
- Oblaten
- Schale einer Orange

ZUBEREITUNG:

Den Sirup mit dem Farinzucker unter rühren erhitzen bis der Zucker gelöst ist. Auf Handwärme abkühlen lassen.

Jetzt geben wir alle Gewürze zusammen mit dem gesiebten Mehl auf eine Arbeitsfläche, vermischen alles und rühren jetzt die Sirupmasse hinein.

Man kann jetzt zusätzlich noch 1 Ei Pottasche mit 3 Ei Rosenwasser oder Arrak auflösen und dem Teig hinzufügen. Jedoch muss der Teig jetzt gut verknetet werden. Sollte der Teig mal zu fest geworden sein, so kann man etwas Milch oder Wasser unterarbeiten.

Jetzt hacken wir das Orangeat ganz klein (am besten mit einem Mixer auf der kleinsten Stufe) und mengen es mit der Orangenschale zusammen unter den Teig.

Jetzt den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur einige Tage ruhen lassen. Jedoch mindestens über Nacht. Ideal wären mindestens 5 Tage.

Dann teilen wir den Teig in Portionen und rollen den Teig portionsweise ca 1/2 cm dick aus und schneiden daraus 2 cm breite und 7 bis 10 cm lange Streifen. Nun legen wir diese auf die Oblaten oder auf ein gut gefettetes bemehltes Blech.

In die Mitte des Elektroherdes bei 180 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen. Nicht zu stark durchbacken!

[Fenster schließen](#)