

Aachener Printen I

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuche

Gebaeck

Pralinen

* Zutaten

300 g Zucker

250 g brauner Kandiszucker

500 g Mehl

1 Ei

1 Eigelb

1 ts Zimt

abgeriebene Zitronenschale

125 g Honig

1 tb Rum oder Milch

1 ts Pottasche

6 tb Wasser

Zucker in einer Pfanne karamelisieren, mit dem Wasser glattrühren. Nach dem Erkalten mit den Eiern 10 min. schaumig rühren. Pottasche in Milch oder Rum auflösen, mit dem flüssigen Honig zur Zuckermasse geben und mit allen anderen Zutaten gründlich verarbeiten. In einem Steintopf mit zugedecktem Tuch 8 Tage kühlstellen. Dann nochmals kneten, ca. 2 - 3 cm dick ausrollen und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Eiweiß bepinseln, bei milder Hitze backen. (??? Was ist milde Hitze ???)

:Zusatz : Aus dem Netzkochbuch von Sabine Engelhardt

: :

Eiweiss137

Fett421

Kohlenhydrate503