

## Aachener Printen II

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuche  
Gebaeck  
Pralinen

\* Zutaten

250 g Zuckerrüben-Sirup  
200 g Zucker  
50 g Butter  
500 g Mehl  
15 g Anis  
10 g Nelkenpulver  
50 g Orangeat, gehackt  
1 Kardamom  
Milch  
Hagelzucker

Den Sirup mit Zucker und Fett erhitzen, bis der Zucker zerlaufen ist, und dann bis zur Handwärme abkühlen lassen. Nun das Gewürz mit dem Orangeat hineinrühren und das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterarbeiten. Den Teig über Nacht kühl ruhen lassen, dann etwa 5 mm dick ausrollen und in 3 \* 8 große Rechtecke schneiden, die, auf ein gefettetes, mit Mehl bestreutes Blech gelegt werden. Mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 180°C backen.

:Zusatz : Aus dem Netzkochbuch (von Josef Wolf)

: :

Eiweiss 8  
Fett 22  
Kohlenhydrate 35