

Aachener Printen III

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuche
Gebaeck
Pralinen

* Zutaten

500 g Sirup
3 tb Wasser
5 g Pottasche
150 g Kandiszucker
100 g Zucker
600 g Mehl
50 g Orangeat, gewürfelt
1 Piment
3 ts Anis (gehäufte TL)
2 ts Koriander
2 ts Zimt (gehäufte TL)
1 Nelkenpfeffer
1 Kardamom
1 Muskatnuss
1 Natron

Sirup mit Wasser erhitzen. Pottasche in etwas Wasser auflösen. Mit kleingeschlagenem Kandiszucker und den übrigen Zutaten zum Sirup geben. Teig gut kneten. Am besten über Nacht stehen lassen. 3 mm dick ausrollen. 3x8 cm große Rechtecke ausschneiden. Backblech mit Wasser bestreichen. Teigstücke drauflegen, backen.

Backzeit: etwa 15 Minuten Elektroherd: 220 Grad Gasherd: Stufe 5

:Zusatz : Aus dem Netzkochbuch (von Gerd Graf)
: :

Eiweiss 127
Fett 3
Kohlenhydrate 8