

Weihnachtsbacken Rezepte

Aachener Printen

Gattung: Backen, Kleingebäck, Plätzchen, Weihnachten

300 g	Zucker		Abgeriebene Zitronenschale
250 g	Grober brauner Kandiszucker		- von einer Zitrone
500 g	Mehl	125 g	Honig
1	Ei	1	Essl. Rum oder Milch
1	Eigelb	1	Teel. Pottasche
1	Teel. Gemahlener Zimt	6	Essl. Wasser

Zucker karamellisieren, mit dem Wasser glatt rühren.

Nach dem Abkühlen mit den Eiern schaumig schlagen.

Pottasche in Milch auflösen, mit dem flüssigen Honig zum Zuckerschaum hinzugeben und mit den anderen Zutaten ausser Kandis zusammenarbeiten.

Acht Tage abgedeckt in den kühlen Keller stellen.

Kandis hinzufügen, dann nochmals kneten. Ca. 2 - 3 cm dick ausrollen und in Streifen 3 mal 9 cm schneiden.

Mit Eiweiss bpinseln Bei 160°C Heissluft 30 min. abbacken.