

Aachener Printen

Weltberühmt! Ein altes, religiöses Gebäck aus Belgien

Will man den Ursprung der traditionellen Aachener Printen entdecken, muss man weit in der Geschichte der Printen zurückreisen. Im heutigen Belgien, vor ca. 1.000 Jahren, wurde ein Gebäck ähnlich der Printe hergestellt. Damals war es ein religiöser Anlass, warum der Teig des "Gebildebrot", so nannte man dies früher, in viele verschiedene Formen gepresst wurde. Beliebt waren Formen von Tieren und Menschen. Der Name "Printe" kommt von niederländischen "prent", was soviel wie Bild oder Abdruck heißt. Erst Ende des 16. Jahrhunderts gelangten der Teig und die Formen nach Aachen. Mitgebracht haben sie belgische Auswanderer.

Zutaten

- 200 g brauner Kandiszucker
- 200 g Zucker
- 100 g Honig
- 500 g Mehl
- etwas Wasser
- 2 EL Rum
- ½ Zitrone
- 2 Eier
- 1 TL Zimt
- etwas Kardamom
- etwas Nelkenpulver
- 1 TL Backpulver
- Schoko- oder Vanilleglasur

Zubereitung

- Den Zucker unter ständigem Rühren leicht anrösten, mit Wasser ablöschen und glatt rühren. Wenn die Masse erkaltet ist, die Eier, den Rum und den möglichst flüssigen Honig, die Gewürze und das mit Backpulver vermischte Mehl hinein rühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Den Teig nach Möglichkeit 12 bis 14 Tage kühl stellen und jeden zweiten Tag kräftig durchkneten.
- Dann den Teig fingerdick ausrollen und in 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden und bei 180°C hellbraun backen.
- Die noch warmen Printen mit Schoko- oder Vanilleglasur überziehen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/aachener-printen/>