

Aachener Printen

würzig, aromatisch und saftig



Kostenloses Rezept zum Ausdrucken

Ein echtes Voreifel-Backprojekt mit Sirup, Honig, Kandis und einer warmen Gewürzmischung.

Tipp für die saftige Konsistenz

Die Printen beim Herausnehmen lieber hell und weich lassen, vollständig auskühlen lassen und anschließend 24–48 Stunden in einer gut schließenden Dose nachreifen lassen.

Der Duft des goldenen Oktobers

Es ist ein frischer Samstagmorgen im Oktober. Nebelschwaden liegen noch über den Hügeln der Voreifel, während die bunten Blätter im ersten Sonnenlicht leuchten. Nach einer stärkenden Laufrunde durch die kühle Herbstluft gibt es kaum etwas Schöneres, als in die warme Küche zurückzukehren.

In den vergangenen Tagen liefen Backofen und Kombi-Dampfgarer bereits auf Hochtouren: knusprige Brötchen, erste herbstliche Plätzchen und immer neue kleine Backideen. Doch an diesem Morgen lag plötzlich eine ganz besondere Inspiration in der Luft. Warum bis Dezember warten, wenn Zimt, Anis, Koriander und Kandis so wunderbar zu einem goldenen Oktobertag passen?

Kurzerhand wurden die Laufschuhe gegen die Backschürze getauscht. Aus der Idee entstand ein echtes regionales Highlight: traditionelle Aachener Soft-Printen aus der Voreifel-Küche. Außen würzig und aromatisch, innen angenehm saftig – ein Gebäck, das nach Herbst, Heimat und gemütlichen Kaffeepausen schmeckt.

Dieses Rezept verbindet Bewegung, Genuss und traditionelles Handwerk. Die längere Teigruhe, die warme Sirup-Honig-Mischung und die kurze Backzeit sind dabei keine Nebensachen, sondern der Schlüssel zur typischen Printen-Textur.

Zutaten für den Grundteig

- 500 g Weizenmehl Type 405
- 250 g Zuckerrübensirup
- 100 g Honig
- 75 g brauner Zucker
- 100 g brauner Kandis, grob zerstoßen
- 50 g Orangeat, fein gewürfelt
- 6 g Pottasche
- 1 EL Wasser zum Auflösen der Pottasche
- 14 g Printengewürzmischung

Printengewürz

4 TL Zimt, 1½ TL gemahlener Koriander, 1 TL gemahlener Anis, 1 TL gemahlener Kardamom, ½ TL gemahlener Piment und ¼ TL Muskat vermischen. Für den Teig 14 g abwiegen.

Optionale Varianten

- 30–50 g zusätzlicher Kandis und etwas Milch zum Bestreichen.
- Zuckerguss aus 100 g Puderzucker, 1–2 EL heißem Wasser und nach Wunsch ½ TL Zitronensaft.
- 150–200 g Zartbitterkuvertüre für die Schokoladenvariante.

Zubereitung

1. Sirupmischung erwärmen

Zuckerrübensirup, Honig und braunen Zucker bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nicht kochen lassen und anschließend lauwarm abkühlen lassen.

2. Teig ansetzen

Mehl und Gewürz mischen. Kandis und Orangeat zugeben. Die Pottasche in 1 EL Wasser vollständig auflösen und mit der lauwarmen Sirupmischung einarbeiten.

3. Ruhen lassen

Den Teig flach formen, einwickeln und mindestens über Nacht, idealerweise 12–48 Stunden, im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Ausrollen und schneiden

Den Teig 20–30 Minuten vor dem Formen aus dem Kühlschrank nehmen. Leicht bemehlen, etwa 8 mm dick ausrollen und rechteckige Printen schneiden.

5. Kurz und schonend backen

Bei 160 °C Ober-/Unterhitze ungefähr 9 Minuten auf der mittleren Schiene ohne Dampf backen. Die Printen dürfen beim Herausnehmen noch hell und weich sein.

6. Auskühlen und veredeln

Vollständig auskühlen lassen und anschließend mit Zuckerguss bestreichen oder mit Zartbitterkuvertüre überziehen.



Originalfoto: der weiche Printenteig vor dem Ausrollen.



Originalfoto: saftiger Anschnitt mit Nüssen und Glasur.

So bleiben die Printen saftig

- Nicht zu dunkel backen; die Printen wirken beim Herausnehmen noch weich.
- Vollständig auskühlen lassen, bevor sie in die Dose kommen.
- 24–48 Stunden luftdicht nachreifen lassen.
- Teigdicke und Backzeit möglichst gleichmäßig halten.

Guten Appetit und viel Freude beim Nachbacken!

Weitere Rezepte findest du auf laufennachplan.de