

Ananas-Printen

etwa 70 Stück

Für das Backblech:

Backpapier

Lebkuchenteig:

175 g kandierte Ananasstücke
250 g heller Zuckerrübensirup
100 g Butter
100 g brauner Zucker
300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
1 Msp. gemahlener Kardamom
1 Msp. gemahlener Ingwer
50 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Außerdem:

25 g kandierte Ananasstücke

1. Vorbereiten: Das Backblech mit Backpapier belegen. Für den Lebkuchenteig 175 g Ananasstücke fein hacken. Zum Belegen 25 g Ananasstücke in Streifen schneiden. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Lebkuchenteig: Zuckerrübensirup, Butter und Zucker unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen (nicht kochen), bis alles gelöst ist und abkühlen lassen. Mehl mit Backin und Gewürzen in einer Rührschüssel mischen und übrige Zutaten hinzufügen. Abgekühlte Zuckerrübensirupmasse zugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, in Rechtecke von 2,5 x 5 cm schneiden und auf das Backblech legen. Mit Ananasstreifen belegen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 12 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 9 g, kJ: 232, kcal: 55