

Nussprinten

Leckeres Gebäck aus Honigkuchenteig.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

☉ bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Fett

Belag:
etwa 200 g Haselnüsse

Teig:
125 g Zuckerrübensirup
50 g Zucker
1 Pr. Salz
50 g Butter oder Margarine
2 EL Milch oder Wasser
50 g Grümmelkandis (gestoßener brauner Kandis)
3 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus Rö.)
½ gestr. TL gemahlener Anis
½ gestr. TL gemahlene Gewürznelken
½ TL gemahlener Zimt
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Guss:
250 g dunkle Schokolade
1 - 2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Wie bereite ich leckere Nussprinten zu?:

- ① **Vorbereiten:**
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- ② **Belag zubereiten:**
Zunächst Haselnüsse enthäuten. Dafür die Nüsse auf ein trockenes, sauberes Backblech legen, im vorgeheizten Backofen etwa 10 Min. erhitzen, so lange bis die braunen Häutchen aufplatzen. Die heißen Nüsse in ein sauberes Küchentuch geben und die Häutchen mit Kreisbewegungen abreiben (Abb. 1).



3 Teig zubereiten:

Sirup mit Zucker, Salz, Butter oder Margarine und Milch oder Wasser in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen. Unter die fast erkaltete Masse mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Grummel, Aroma und Gewürzen Zimt rühren. Mehl mit Backin mischen und 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teigbrei mit dem übrigen Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

- 4 In der Zwischenzeit Backblech fetten und für den Belag die enthäuteten Haselnüsse nach Wunsch halbieren. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 5 Den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und Rechtecke (etwa 7 x 2,5 cm) daraus schneiden. Die Rechtecke auf das Backblech legen, die Haselnusshälften dicht auf die Teigstücke legen und leicht andrücken. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Printen vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6 Guss zubereiten:

Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen (Abb. 2) und die erkalteten Printen damit überziehen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Aufbewahren einfach die Printen, mit Backpapier dazwischen, in gut schließende Dosen legen.
- Anstatt der Haselnüsse können die Printen auch mit anderen Nüssen belegt oder mit Hagelzucker bestreut werden.