

Würzige Printen

Klassische, knackige Plätzchen aus Lebkuchenteig zu Weihnachten.

etwa 60 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Lebkuchenteig:

200 g Zuckerrübensirup

50 g Honig

50 g Butter oder Margarine

50 g Orangeat

50 g brauner Kandiszucker

50 g Rohrzucker

1 TL gemahlener Zimt

½ gestr. TL gemahlene

Gewürznelken

½ TL Anis, ganz

1 Msp. gemahlene Muskatblüte

(Macis)

1 Msp. gemahlener Ingwer

1 Msp. gemahlener Kardamom

300 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Bestreichen:

Milch

Wie backe ich leckere Printen?:

1 Lebkuchenteig zubereiten:

Sirup, Honig und Fett in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, bis alles gelöst ist. Sirupmasse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Orangeat fein hacken. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Unter die fast erkaltete Sirupmasse mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe Kandiszucker, Rohrzucker, Gewürze und Orangeat rühren. Mehl mit Backin mischen und 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest mit den Händen unterkneten. Den Lebkuchenteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und Rechtecke (etwa 7 x 2 1/2 cm) daraus schneiden. Die Rechtecke auf das Backblech legen, mit Milch bestreichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 13 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Printen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 2 Wochen aufbewahren.

