



Aachener Printen

Backen, Plätzchen, Printen, Rübenkraut, Weihnachten

In Aachen sind sie das Wahrzeichen der Stadt: Aachener Printen. Der Sage nach gab es bereits am Hof Karls des Großen die ersten Printen. Historiker fanden die ersten Spuren allerdings erst um 1000 im belgischen Dinant. Dort war es üblich, Lebkuchen in Formen zu pressen und sogenanntes Gebildbrot herzustellen. Als sich ab dem 15. Jahrhundert Arbeiter aus dieser Gegend auf den Weg machten, um aus wirtschaftlichen und politischen Gründen in die Region rund um Aachen zu ziehen, brachten sie die traditionelle Backart aus ihrer Heimat mit. Der eigentliche Ursprung der Aachener Printen liegt also gar nicht in Aachen, sondern in Belgien. Mittlerweile ist die Bekanntheit der Aachener Printen so groß, dass sie zu den wenigen von der EU zertifizierten Produkten mit geschützter geografischer Angabe gehören. „Original Aachener Printen“ müssen in Aachen oder der nächsten Umgebung hergestellt werden. Das Rezept reicht für etwa 35 Printen. Habt ihr eigentlich eine Lieblingsprinte? [Dann stimmt hier mit ab!](#)



Zutaten für Portionen:

500 Gramm Zuckerrübensirup

5 Esslöffel Rum

5 Gramm Pottasche

100 Gramm Kandiszucker

150 Gramm brauner Rohrzucker

600 Gramm Roggenmehl

Gewürze

3 Teelöffel Anis

2 Teelöffel Koriander

3 Teelöffel Zimt

1 Prise Kardamom

1 Prise Muskat

1 Prise Natron

1 Prise Piment

Den Kandiszucker in ein Küchentuch einschlagen und mit einem Fleischklopfer zerkleinern.

Zuckerrübensirup in Rum in einer großen Schüssel auflösen. Pottasche in etwas Wasser auflösen und hinzugeben. Den zerkleinerten Kandiszucker ebenfalls hinzugeben.

Jetzt kommen alle restlichen Zutaten hinzu. Den Teig sehr gut durchkneten und über Nacht ruhen lassen.

Autor: Anke Capellmann

Am nächsten Tag wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa fünf bis acht Millimeter dick ausgerollt. Mit einem Messer circa 3 mal 9 Zentimeter große Rechtecke ausschneiden.

Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 8 bis 10 Minuten bei 200 Grad Grad Ober-/Unterhitze backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Den Printen kann auch eine Schokoladen- oder Zuckergussglasur verpasst werden. Damit die Printen glänzen, eignet sich eine Glasur aus Stärke. Dazu werden 100 Gramm Weizenstärke gleichmäßig dünn auf einem Backblech verteilt und bei 200° Grad geröstet, bis die Stärke hellbraun ist. Durch das Rösten ist Dextrin entstanden, es wird nun mit etwa 600 Millilitern Wassern vermischt und unter Rühren aufgekocht. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzugeben, bis die Glasur die richtige Konsistenz hat. Anschließend die Stärke mit einem Backpinsel auf die Printen auftragen und trocknen lassen.

Gesamtzeit ca. 90 Minuten (+ Ruhezeit über Nacht)

Schwierigkeitsgrad: Einfach