

„Printen“

Rezept „Printen“ (für ca. 100 Stück)

750 g Mehl

250 g Farinzucker

500 g Sirup

1 Päckchen Backpulver

2 Tl Zimt

1 Tl gemahlene Nelken

2 Tl Anis

1/2 Tl Kardamom

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten

Orange

Salz

Butter oder Margarine zum Einfetten
des Backblechs

Den Zucker im erhitzten Sirup vollständig auflösen. Abkühlen lassen. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und das Backpulver, die Orangenschale und die Gewürze hinzugeben. Das Ganze vermischen und den Sirup unterrühren. Den Teig durchkneten, evtl. etwas Wasser zugeben. Den Teig abdecken und über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. In ca. 10 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen alle 3 cm quer durchschneiden. Die 3×10 cm großen Printen auf ein gefettetes Backblech legen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Auf der mittleren Schiene 15–20 Minuten backen.

Recipe: Printen (for around 100 Printen)

750 g flour

250 g powder sugar

500 g syrup

3 tsp baking powder



2 tsp cinnamon

1 tsp ground cloves

2 tsp aniseed

1/2 tsp cardamom

Grated peel of 1 untreated orange

Salt

Butter or margarine to grease the baking tray

Dissolve the sugar completely in the heated syrup. Allow to cool. Sieve the flour onto a work

surface and add the baking powder, orange peel and the spices. Blend all ingredients and stir in the syrup. Knead the dough, possibly adding some water. Cover the dough and allow to rest over night. The next day, roll out the dough around 1/3" thick. Cut into around 3" wide strips, then cut these strips every inch. Place the 1"×3" wide Printen onto a greased baking tray. Pre-heat the oven to 180 °C. Bake at the centre of the oven for 15–20 minutes.