

Printen

Der weihnachtliche Klassiker in glutenfreier Form! Für die herrlich aromatischen Printen wird ein lebkuchenähnlicher Teig hergestellt, in längliche Stücke geteilt und gebacken. Die Printen schmecken pur himmlisch, aber auch mit einer Schokoladenglasur sind sie unwiderstehlich köstlich!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei



Für etwa 75 Stück

Für den Teig:

5g Pottasche

500g Zuckerrübensirup

600g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen auf Maisbasis.

225g Rohrohrzucker

2 P. Vanillezucker

2,5 TL Anis, gemahlen

2 TL Zimt

1,5 TL Flohsamenschalenpulver

1,5 TL Koriander, gemahlen

Je 1 Prise Kardamom, Muskat, Natron, Piment

25g Zitronat, sehr fein geschnitten

25g Orangeat, sehr fein geschnitten

1. Pottasche in zwei Esslöffel Wasser auflösen.

2. Zuckerrübensirup und drei Esslöffel Wasser in einen Topf

geben und erhitzen.

3. Alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Aufgelöste Pottasche, Sirup, Zitronat und Orangeat zugeben und einen glatten Teig herstellen. Der Teig darf keinesfalls zu weich sein und sollte eher eine feste Teigstruktur aufweisen. Ist der Teig zu weich, verlaufen die Printen beim Backen. Den Teig 3 – 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, am besten über Nacht.

4. Den Teig etwa 15 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen, dann teilen und eine Teighälfte auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig etwa 0,5cm dick ausrollen und, mithilfe eines Pizzaschneiders, 3 x 7cm große Rechtecke zuschneiden. Die Teiglinge mit einem Abstand von etwa 3cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Der Teig reicht für etwa fünf Backbleche.

5. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 12 Minuten backen. Die fertigen Printen mitsamt dem Backpapier auf eine Arbeitsfläche ziehen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

6. Die ausgekühlten Printen in eine Plätzchendose geben.

Variation: Schokoprinten / Schoko-Nuss-Printen

Die ausgekühlten Printen mit Kuvertüre überziehen und auf Wunsch sogleich mit Mandelstiften bestreuen. Trocknen lassen und in eine Plätzchendose geben.

Tipp: Printen brauchen etwas Zeit bis sie schön weich sind. Für zwei Tage einen halben Apfel mit in die Plätzchendose geben und diesen nach der angegebenen Zeit wieder entfernen. Bei Bedarf den Vorgang mit einem frischen halben Apfel wiederholen, bis die Printen schön weich sind. Durch die Feuchtigkeit wird der Printen-Teig schön zart und schmackhaft.



