

# A

## AACHENER NUSSPRINTEN

### Aachen, Rheinland

Zubereitungszeit: 70 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

### ZUTATEN FÜR 40 STÜCK

#### FÜR DEN BELAG:

200 g Haselnusskerne

#### FÜR DEN TEIG:

125 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)  
50 g Zucker  
50 g Butter oder Margarine  
2 EL Milch oder Wasser  
50 g Grümml (gestoßener brauner Kandis)  
3 Tropfen Zitronen-Aroma (aus dem Röhrchen)  
je ½ TL gem. Anis, Gewürznelken und Zimt  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver

## **FÜR DEN GUSS:**

250 g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)  
1–2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

## **PRO STÜCK:**

E: 2 g, F: 7 g, Kh: 13 g, kcal: 120

**1.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Für den Belag zunächst Haselnusskerne enthäuten. Dafür die Haselnusskerne auf ein trockenes, sauberes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten erhitzen, so lange bis die braunen Häutchen aufplatzen. Die heißen Haselnusskerne in ein sauberes Geschirrtuch geben und die Häutchen mit Kreisbewegungen abreiben.

**3.** Für den Teig Zuckerrübensirup mit Zucker, 1 Prise Salz, Butter oder Margarine und Milch oder Wasser in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und kalt stellen.

**4.** Unter die fast erkaltete Masse mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe Grümme, Aroma, Anis, Nelken und Zimt rühren.

**5.** Mehl mit Backpulver mischen und zwei

Drittel davon portionsweise kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teigbrei mit dem restlichen Mehlgemisch auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**6.** Den Backofen wieder vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

**7.** Die enthäuteten Haselnusskerne halbieren. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen und Rechtecke (etwa  $7 \times 2 \frac{1}{2}$  cm) ausschneiden.

**8.** Die Rechtecke auf Backbleche (gefettet) legen. Die Haselnusskerne gleichmäßig auf die Teigstücke legen und leicht andrücken. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Printen **etwa 10 Minuten je**

## **Backblech backen.**

**9.** Die Printen nach dem Backen von den Backblechen lösen, auf Kuchenroste legen und erkalten lassen.

**10.** Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit dem Speiseöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die erkalteten Printen damit überziehen. Guss trocknen lassen.