



Aachener Printen g. g. A.

Traditionelles Dauergebäck

Aachen hat eine mehr als 2000jährige Geschichte: Kaiserpfalz, Krönungskirche, Pilgerstadt – die Liste ist lang. Durch eine lokale Spezialität ist die Stadt auch ein bedeutender Standort der Süßwarenindustrie. Und die mit dem EU-Siegel „geschützte geographische Angabe“ versehenen Aachener Printen g. g. A. gehören zur Stadt wie der Dom und der Karlspreis. Köstlich, mit Kräutern oder Honig, hart oder weich, mit Schokolade oder Glasur überzogen, mit Nüssen oder Mandeln bestreut, sind sie besonders zur Weihnachtszeit, aber glücklicherweise ganzjährig ein Genuss.



Geheimnisvolle Mischung

Und sie eignen sich hervorragend als Zutat zu Saucen, z. B. beim Rheinischen Sauerbraten, und als Aroma oder Basis für raffinierte Gebäcke oder Desserts. Der Grundteig besteht aus Mehl, Wasser und natürlichen Süßungsmitteln. Dazu kommen auf jeden Fall Zimt, Kardamom, Nelken, Anis, Orangeat und Zitronat, Ingwer, Piment und Koriander. Sämtliche Gewürze und Zutaten aber, und vor allem deren Mengenverhältnis zueinander, bleiben streng gehütetes Geheimnis.

EU-Schutz im Herzen Europas

Der Name geht auf das englische Verb „print“ und das niederländische „prent“ zurück, denn damals wie heute wird der Teig in eine Form „gepresst“. 1820 hatten Aachener Bäcker die noch heute gültige Rezeptur für die Teigmischung erfunden. Seit 1997 dürfen sich nur die in Aachen und einigen nahen Städten und Gemeinden nach dem traditionellen Verfahren und der überlieferten Rezeptur hergestellten Lebkuchen Aachener Printen g. g. A. nennen.

Soufflé von der Aachener Printe g. g. A.

Zutaten

Für 4 Personen:

100 g Aachener Printen g. g. A.

100 g Butter

70 g Zucker

3 Eigelb

1 Vanilleschote, ausgekratzt

40 g gemahlene Haselnüsse

1 abgeriebene Orangenschale

20 ml Portwein

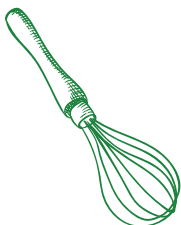
3 Eiweiß

1 El Printengewürz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Printen fein mahlen und mit den Haselnüssen und dem Portwein vermischen. Geriebene Orangenschale, Printengewürz und Vanillemark unter die Masse heben. Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, Eiweiß und Eigelb trennen und das Eigelb mit der Zuckermasse und der Printenmasse verrühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und eine Hälfte unter die Printenmasse rühren, die andere vorsichtig unterheben. 4 Soufflé-Schälchen mit Butter fetten und Zucker austreuen. Die Teigmasse einfüllen und auf ein tiefes Blech in ca. 2 cm hohes Wasser stellen. Ca. 25 bis 30 Min. backen. Gleich nach dem Backen servieren, da die Soufflés zusammenfallen, wenn sie zu lange stehen.

Tip: Das Printengewürz ist leicht selber herzustellen. Anleitungen dazu findet man im Internet.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

