

Gewürzprinten

von Markus Schürkötter und den Pfadfindern aus Nottuln

Zutaten für den Vorteig:

300 g Rübenkrautsirup
100 g Honig
120 g brauner Zucker
450 g Mehl

Zutaten für den weiteren Teig:

100 g Mehl
Wasser
ca. 3,75 g Hirschholzsatz
ca. 2,25 g Pottasche
15 g Gewürzmischung (s.u.)
125 g Krümelkandis
150 g Teezucker braun
37,5 g Orangeat
37,5 g Zitronat

Zutaten für die Gewürzmischung:

Markus Schürkötter mischt sich üblicherweise seine eigene Mischung, die natürlich eine größere Menge ergibt als die hier im Rezept benötigte. Das heißt: Wenn Sie selber mischen, mischen Sie auf Vorrat. Alternativ können Sie auch einfach eine fertige Mischung Lebkuchengewürz kaufen und diese noch nach Ihrem Geschmack verfeinern.

Wenn Sie die Mischung nach dem Rezept von Markus Schürkötter herstellen wollen, dann benötigen Sie:

2,5 g Zitronenschalenabrieb
2,5 g Orangenschalenabrieb
5 g Zitronenschalenaroma
15 g Anis
10 g gemahlene Kardamom
7 g gemahlene Ingwer

5 g gemahlene Nelken

10 g Vanillezucker

20 g Zimt

Zubereitung:

Das Rezept ergibt etwa 20 Printen von der Größe 8 x 12 cm.

Für den Vorteig Rübenkraut, Honig und braunen Zucker in einen Topf geben und unter Rühren auf dem Herd aufwallen lassen. Die Zuckermasse abkühlen lassen und das Mehl unterarbeiten. Diese Mischung kann nun einen Tag (oder auch länger) ruhen.

Für die Weiterverarbeitung Hirschhornsalz und Pottasche in etwas Wasser verrühren und zu dem Vorteig geben. Ebenso das übrige Mehl. Alles gut durchmischen, dabei die Gewürzmischung dazugeben. Schließlich noch die restlichen Zutaten (Kandis, Teezucker, Orangeat und Zitronat) untermischen. Der Teig sollte weder zu feucht-klebrig, noch zu trocken sein. Je nach Konsistenz vorsichtig mit Wasser und/oder Mehl nachregulieren, bis er sich gut verarbeiten lässt.

Den Teig am besten portionsweise auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Der Teig sollte etwa 3 – 4 mm dick sein. Dann wird er in kleine Platten geschnitten. Die Pfadfinder backen ihre Printen üblicherweise in einer Größe von ca. 8 x 12 cm. Die rohen Printen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 10 bis 15 Minuten backen. Dabei immer mal nachschauen, damit die Printen nicht verbrennen.

Die abgekühlten Printen sind zunächst sehr hart. Deshalb sind sie nicht direkt für den Verzehr geeignet, sondern sollte noch ein wenig lagern: mindestens eine Woche, trocken und nicht zu warm, am besten in einer Blechdose.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!