



ABADN
AACHEN

DAS STADTMAGAZIN MIT DURCHBLICK

ÖCHER PRINTEN

DA STECKT DER DÜVEL DRIN

TOPFGUCKER

NOVEMBER 2016



TOPFGUCKER

Uralte Tradition

Der Begriff Printe ist dem englischen „print“ und dem niederländischen „prent“ verwandt. Er entstand vor Jahrhunderten, weil der Teig einst in kunstvoll geschnitzte Holzmodellen gepresst wurde.

Da steckt der Dövel drin

Warum Öcher Printen so legendär gut schmecken, verrät BAD AACHEN

Der große Stadtbrand 1656 hätte Aachen um ein Haar in den Ruin getrieben. Doch ein pfiffiger Bäckerlehrling ließ sich mit dem Teufel ein – und rettete so die Stadt. Als nach dem Brand Hunger herrschte, erinnerten die Menschen sich an das alte Lieblingsgebäck Karls des Großen, die Aachener Printen. Wie sollten sie aber an das Rezept kommen, das der Kaiser mit ins Grab genommen hatte? Dafür bedurfte es teuflischer Hilfe. Der Beelzebub jedoch verlangte als Gegenleistung den Schlüssel zur Schatzkammer.

Gesagt, getan. Schon in der nächsten Nacht übergab der in seiner Totenruhe gestörte Karl dem Bäckerlehrling das Rezept. Und die Not der Aachener hatte ein Ende. Als der Teufel seinen Lohn forderte, bot der Lehrling ihm listig von den frisch gebackenen heißen Printen an. Gierig verschlang der *Dövel* sie mitsamt Backblech. Von höllischen Schmerzen geplagt, musste er einmal mehr einsehen, dass er der Klugheit der Aachener nicht gewachsen war...

Geheimrezept und Profi-Tipp

Bis heute ist die Aachener Printe ein Anlass zum Schmunzeln und Genießen – nicht nur, aber vor allem im Advent. In vielen duftenden Variationen stellen die hiesigen Bäcker sie her. Über 150 Jahre Tradition hat diese Handwerkskunst bei Nobis Printen. „Auf die Zusammenstellung kommt es an und natürlich auf den Sinn für das Überlieferte“, erklärt Bäckermeister Michael Nobis. Heute wie anno dazumal gehen Mehl, Zuckersirup, Honig, Kandis und Pottasche mit Zimt, Koriander, Kardamom, Piment, Nelken und anderen Gewürzen eine feine Verbindung ein. Und obwohl sein Rezept natürlich streng geheim ist, hat Michael Nobis allen BAD AACHEN-Lesern eine Anleitung für eigene Öcher Printen zur Verfügung gestellt (s. Rezept rechts). Und noch ein Profi-Tipp: Warm und trocken gelagert, bleibt die Printe knusprig und hart. In einer Dose mit einem halben Apfel darin, aufgestellt an einem kühlen Ort, wird die Aachener Printe schnell schön weich. So oder so teuflisch lecker!

NOBIS PRINTEN EMPFIEHLT:

Vorweihnachtlicher Favorit: Aachener Printen

Zutaten für ein Blech:

400 ml Zuckerrübensirup, 30 ml Wasser, 85 g Farinzucker, 125 g Kandiszucker, 500 g Mehl, 15 g Orangeat, 1 g Natron, Printengewürze (die Mischung besteht aus 50 g Anis, je 30 g Koriander und Zimt, je 1 gestrichener TL Piment, Nelke, Kardamom und Muskat, alles gemahlen), 5 g Pottasche.

Zubereitung:

Zuckerrübensirup mit 20 ml Wasser im Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen und Farinzucker, Kandiszucker, Mehl, Orangeat, Natron sowie die Printengewürze dazugeben und verkneten. Die Pottasche fein zerstoßen und – im restlichen Wasser aufgelöst – dem Teig beigegeben. Alles gut durchkneten.

Teig mit dem Rollholz ca. 5 mm dick ausrollen, Formen ausstechen oder schneiden und auf ein gefettetes, mit Wasser besprühtes Blech legen. Printen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 18 Minuten backen.

Extra-Tipp: Printen vor dem Backen mit Mandeln, Nüssen oder halbierten kandierten Kirschen veredeln. Alternativ nach dem Auskühlen mit dunkler Schokolade (am besten 70 % Kakaoanteil) oder einfachem Zuckerguss glasieren.

■ *Diesen und alle weiteren BAD AACHEN-Topfgucker finden Sie auch unter www.bad-aachen.net/*

