



Der Zuckersirup macht die Printen lange haltbar.

## So schmeckt

# Weihnachten

In puncto Weihnachtsbäckerei hat jede Region ihre Spezialität. Im Rheinland rund um Aachen sind es **die Printen**.

Text: Katharina Onusseit | Fotos: Stefan Keller

**W**eihnachten ohne Printen? In Aachen undenkbar! Rund um die Kaiserstadt gehört das würzig-süße Gebäck zum Fest wie andernorts Lebkuchen oder Pfeffernüsse. Bäckermeister Andreas Klein, der nahe dem Dom in der Altstadt eine Traditionsbäckerei betreibt, weiß warum: „Eine gute Printe schmeckt nach Kardamom, Nelken, Zimt, Anis und Koriander. All das sind Gewürze mit dem typischen weihnachtlichen Geschmack, den wir so lieben“, sagt er.

Dennoch ist die Aachener Spezialität für ihn etwas Besonderes. Der kleine, aber feine Unterschied zu Lebkuchen und Co steckt im Teig. Das alte Familienrezept, nach dem in seiner Backstube bereits seit vier Generationen fabriziert wird, würde Printen-Experte Klein natürlich nie verraten. Nicht einmal seine Mitarbeiter kennen die wohlgehütete Rezep-

tur. Die Grundzutaten sind jedoch kein Geheimnis: Die Basis bilden Mehl, Kandis und Farinzucker, ein feiner brauner Zucker mit dezentem Malz-Aroma. Die einzige flüssige Zutat ist Zuckersirup. So süß und kalorienhaltig die Printe auch ist, kommt sie doch ohne tierische Fette aus und enthält kein Cholesterin (außer sie ist mit Schokolade überzogen).

**Auch für die charakteristische hellbraune Farbe** und den Biss der Printe ist der Sirup verantwortlich. Beim Backen kristallisiert er zu feinen Zuckerstückchen aus. Das macht das Gebäck besonders haltbar: Bis zu mehreren Monaten kann es unbeschadet an der Luft überdauern, weswegen Printen früher bei Pilgern als Reise-Proviant beliebt waren. Allerdings ist eine traditionelle Printe auch ziemlich hart. Erst wenn sie längere Zeit unverpackt an der Luft liegt, weicht sie allmählich auf.

Dieses Phänomen zeigt sich bereits in der Backstube. Schon der Teig, der vor der Weiterverarbeitung einige Tage unter Luftausschluss gelagert haben sollte, stellt die Bäcker vor eine Kraftprobe, denn er ist steinhart. Bevor er verarbeitet werden kann, wird er stückweise weichgeknetet. Erst dann können die Printen portionsweise in Form gebracht werden, bevor sie für rund 15 Minuten im großen Umluftofen verschwinden.

Ursprünglich gab man statt Sirup eine Mischung aus Wildblütenhonig und Rohrzucker in den Printen-Teig. Diese Rezeptur hatten sich die Aachener ausgedacht, nachdem sie sich das Printengebäck Anfang des 17. Jahrhunderts mehr oder weniger von Kupferschmieden aus dem belgischen Denant abgeschaut hatten. Daher der Name Printe, der vom belgischen Wort für „drücken“ stammt, denn der Teig wurde fest in die Form ge-

