



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

Weihnachten 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-



Foto: Fotolia/schevardo

Glanz verleiht dem Gebäck der traditionelle „Papp“.

presst. Die Aachener fanden schnell Gefallen an dem Gebäck, das sie fortan selbst in geschnitzten Holzformen herstellten und im Laufe der Jahre mit erlesenen Gewürzen verfeinerten. Auch heute noch gilt der richtige Kräutermix als das i-Tüpfelchen einer guten Printe.

Als nach der Kontinentalsperre 1806 der Rohrzucker knapp wurde, griffen die findigen Rheinländer auf einen Ersatz zurück, den sie vor der Haustür fanden: Zuckerrüben, die sie zu Sirup verkochten. Einziger Nachteil: Bildkuchen konnten sie nun nicht mehr backen, denn dafür war der Teig zu hart. Stattdessen schnitt man die Printen fortan in rechteckige Stücke, die oft größer waren als heute eine Tafel Schokolade und von denen man sich bei Bedarf ein Stück abbrach. Weil jedoch nicht jeder ein Fan derart harter Knabberien ist, tüftelten die Aachener Zuckerbäcker weiter. Zu Großmutterns Zeiten

wurde das Gebäck zum Aufweichen oft noch über mehrere Tage mit einem Apfel in eine Blechdose gelegt.

So lange muss man heute nicht mehr warten. Printenbäcker Klein hat mit getunkten Printen Abhilfe geschafft: „Wenn man das fertige Gebäck einige Stunden zum Aufweichen in eine Feuchtkammer gibt und dann mit Schokolade überzieht, bleibt es weich“, erklärt der Fachmann. „Eine Weichprinte ist daher immer auch eine Schokoladenprinte.“ Backt man dagegen schmale Stangen-Printen und überzieht diese nur teilweise, erreicht man einen Knusperereffekt. Der Klassiker ist und bleibt jedoch die harte Kräuterprinte. Auch in Kleins Backstube bekommt die Printe mit dem traditionellen „Papp“ – in Wasser erhitztem Kartoffelmehl – den letzten Schliff. So veredelt, glänzt sie auf jeder Weihnachtstafel. Nicht nur in Aachen. █

Weihnachtliche Printen-Mousse

Zutaten:

250 ml Vollmilch, 1 Prise Salz, 5 g Printengewürz, 5 Eigelb, 80 g Zucker, 7 g Gelatine (gemahlen oder 4 Blatt), 50 g Nüsse (gehackt), 250 ml Sahne, 60 g Printen (zerbröselt), Nuss-Splitter als Dekor

Zubereitung:

Milch mit Printengewürz und Salz im Topf verrühren, unter Rühren zum Kochen bringen. In Metallschüssel füllen und auf ausgeschalteter Herdplatte stehen lassen. Die Gelatine auflösen, Eigelb und Zucker schlagen. Metallschüssel vom Herd nehmen, ins kalte Wasserbad stellen. Eigelb-Zucker-Masse und Gelatine unterrühren. Sahne schlagen und mit den Nüssen in die Mousse mischen. Printen zerbröseln und unter die Mousse heben. In eine Schale füllen, mit Nussplittern bestreuen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.



WEIHNACHTS-SPEZIAL

Weitere Rezepte, Geschenke zum Selbermachen und Bastelideen für Kinder finden Sie unter:

► vigo.de/weihnachten