

AACHEN

- Regionale Besonderheiten:
 - Essen: Reisfladen, Printen, Aachener Poschweck
 - Trinken: Printenlikör, Kräuterbitter

Während unserer umfassenden Recherche über die Stadt Aachen ist unser Team oftmals über den Begriff „Printen“ gestolpert. Dies ist eine besondere Aachener Art von Lebkuchen.

Die Einwohner Aachens haben offenbar eine spezielle Vorliebe für Printen. Sie werden nicht nur simpel als Lebkuchen verspeist, sondern gibt es auch das Aachener Printen-Soufflé. Ansonsten gibt es die Printensoße zum Braten und in pikante Menüs gemischt.

In Aachen gibt es die „Kulinarischen Schnitzeljagd“. Dabei handelt es sich um eine Tour durch 12 Restaurants, Cafés und Feinkostläden. Dort können sich die Teilnehmer – in Gruppen oder alleine – durch allerhand kulinarische Kostproben essen. Dafür haben die insgesamt 400 Teilnehmer*innen eine 7stündige Führung durch die Stadt und ihren Köstlichkeiten: <https://kulinarische-schnitzeljagd.de/aachen>



Rezepttipp: Printen



Zubereitung

- 🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten
- 🕒 Ruhezeit ca. 12 Stunden
- 🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten
- 🕒 Gesamtzeit ca. 12 Stunden 45 Minuten

Sirup mit Wasser erhitzen. Pottasche in etwas Wasser auflösen. Mit kleingeschlagenem Kandiszucker und den übrigen Zutaten zum Sirup geben. Teig gut kneten. Am besten über Nacht stehen lassen. 3 mm dick ausrollen. Rechtecke ausschneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Teigstücke drauflegen, backen. Backzeit bei 200 - 220° etwa 15 Minuten

500 g Rübensirup, od. anderen

3 EL Wasser

5 g Pottasche

150 g Zucker (Kandiszucker)

100 g Zucker

600 g Mehl

50 g Orangeat, gewürfelt

1 Prise(n) Piment

3 TL Anis, gehäuft

2 TL Koriander

2 TL Zimt, gehäuft

1 Prise(n) Piment (Nelkenpfeffer, Neugewürz)

1 Prise(n) Kardamom

1 Prise(n) Muskat

1 Prise(n) Natron