

PRINTEN & HEXENHAUS

Das Haus vom Nikolars

Farinzucker, Wasser, Rübensirup und Honig in einem Topf unter Rühren auf maximal 60°C erhitzen. Nach dem Abkühlen in eine Schüssel geben mit einem Holzlöffel beide Mehlsorten gründlich unterrühren. Den Teig abgedeckt mindestens zwei Wochen (oder bis zu drei Monate) an einem kühlen Ort lagern.

Nach der Lagerzeit dem Teig Gewürze, Kandiskrümel und Zitronat/Orangeat hinzufügen. ABC Trieb und Pottasche getrennt in Wasser auflösen und dann beides kräftig unterkneten und den Teig anschließend in zwei Hälften teilen.

Für das Hexenhaus den Teig zu einem 8mm dicken Rechteck ausrollen. und mit einem Messer an den Rändern begradigen und dann in zwei Hälften schneiden. Die eine Hälfte bildet das Fundament des Hexenhauses. Die andere Hälfte nochmals in der Mitte teilen, so dass zwei kleinere Rechtecke entstehen.

Die drei Teile auf ein Backblech legen, mit etwas Milch bestreichen und bei 190°C ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen die zwei kleineren Teile an den Enden in Bitterschokolade tauchen und auf dem Fundament zu einem einfachen Häuschen zusammensetzen. Eiweiß und Puderzucker mit dem Mixer zu einer zähflüssigen Glasur verrühren. In einen Spritzbeutel füllen und damit das Häuschen dekorieren. Mit weiteren Süßigkeiten oder Nüssen nach eigener Phantasie dekorieren.

Die zweite Hälfte des Lagerteigs ebenfalls ausrollen. Daraus können weihnachtliche Formen wie z.B. Stiefel als Baumschmuck ausgestochen und nach Belieben dekoriert werden. Oder aber für klassische Printen zunächst große Rechtecke zurechtschneiden, nach Geschmack mit gehackten Nüssen oder Kürbiskernen bestreuen, und mit einem Teigroller etwas festrollen. Die Teigplatten anschließend in kleine Rechtecke zurechtschneiden.

Die Printen bei 190°C 10 – 12 Minuten backen.

Tipp: Printen über Nacht in ein feuchtes Geschirrtuch wickeln und dann in flüssige Schokolade tauchen. So bleiben sie lange frisch und saftig.

LAGERTEIG

200 g Farinzucker (Brauner Zucker)

110g Wasser

200 g Rübensirup

150 g Honig

230 g Roggenmehl

340 g Weizenmehl

4 g Anis

3 g Zimt

2 Msp. Cardamom

1 Vanilleschote

1 Msp. Nelken

1 Msp. Ingwer

(Alternativ 10 g fertige Gewürzmischung)

140 g Kandiskrümel

60 g Zitronat/Orangeat

4 g ABC Trieb

3 g Pottasche

GLASUR HEXENHÄUSCHEN

1 Eiweiß

Saft von 1/4 Zitrone

140 g Puderzucker gesiebt

DEKORATION

nach Belieben:

gehackte (Salz-)Nüsse

Kürbiskerne

Süßigkeiten & alles was der Vorratsschrank noch hergibt

Zartbitterschokolade