

ANANAS-PRINTENTALER

Saftige Printen mit kandierter Ananas und Nüssen - köstlich anders!



Zubereitung

1. Ananas klein hacken. Sirup, Butter und braunen Zucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Pottasche in Rum auflösen.
2. Ananas, Diamant Grümmel Kandis, Lebkuchengewürz, Mehl, Haselnüsse und Orangeat mischen. Sirup-Fettmischung und Pottasche zugeben und alles gut verkneten. Teig über Nacht zugedeckt stehen lassen.
3. Teig auf wenig Mehl 4 mm dünn ausrollen, Kreise (5–6 cm Ø) ausstechen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Bei Ober-/Unterhitze 175 °C (Umluft 150 °C) ca. 15 Minuten backen.
5. Puderzucker mit Ananassaft zu einer Glasur verrühren und die Printentaler damit bestreichen.

Zutaten

200 g	kandierte Ananas
250 g	heller Zuckerrübensirup
100 g	Butter (oder Margarine)
50 g	Diamant Brauner Zucker
1 TL	Pottasche
3 EL	Rum oder Ananassaft
50 g	Diamant Grümmel Kandis
2 TL	Lebkuchen-Gewürz
300 g	Mehl
50 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Orangeat
250 g	Diamant Puderzucker
2-3 EL	Ananassaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.