

KLASSISCHE PRINTEN

Wie damals mit Pottasche zubereitet - und herrlich knusprig durch Diamant Grümmel Kandis!



Zubereitung

- 1.** Honig, Butter und braunen Zucker erwärmen, auflösen und etwas abkühlen lassen.
- 2.** Mehl mit den Gewürzen in eine Schüssel sieben, Zitronat dazugeben und von der Mitte aus mit dem Honiggemisch verrühren. Pottasche in wenig Wasser auflösen und zuletzt gut unterkneten. Teig in Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 3.** Teig auf Diamant Grümmel Kandis ausrollen, in Streifen schneiden (3 x 8 cm), auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und dünn mit Wasser bestreichen.
- 4.** Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 15-18 Minuten backen.

Zutaten

250 g	Honig
65 g	Butter (oder Margarine)
65 g	Diamant Brauner Zucker
375 g	Mehl
1 TL	Zimt
1/2 TL	Nelken
1/2 TL	Kardamom
1/2 TL	Koriander
50 g	Zitronat
7 g	Pottasche
	Diamant Grümmel Kandis

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.