

# Printen



## Zutaten

- 150 g Honig
- 70 g brauner Zucker
- 50 g Margarine
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Kardamon
- 1 Prise Anis
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Ei
- 50 g fein gehaktes Zitronat
- 300 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 100 g Grümmel
- etwas Milch

## Zubereitung

Honig mit Zucker und Margarine erwärmen und auflösen.

Die Masse abkühlen und danach die Gewürze, das Ei, Zitronat, Grümmel und einen Teil des Mehls mit dem Backpulver unterrühren. Das restliche Mehl darunter kneten und den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen.

In rechteckige Stücke schneiden, auf ein gefettes Backblech legen und mit Milch bestreichen.

Die Printen im Backofen bei 170 °C Umluft ca. 15-18 Minuten backen.



Viel Spaß beim Backen !

Mia