

Springerle

Zutaten:

4 Eier (trennen)

500 g Puderzucker

etwas geriebene

Zitronenschale

500 g Mehl

eine kleine Prise Hirschhornsalz

Anis (ganze Körner)



Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen, Eigelb dazugeben und die Masse noch weitere 20 - 30 Minuten rühren. Mehl, Zitronenschale und das Hirschhornsalz dazugeben, alles gut verkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der dann erstmal eine Stunde kaltgestellt wird.

Den kalten Teig auf bemehltem Backbrett ca 8 - 10 mm dick auswellen und die (gut bemehlten) Model in den Teig drücken - ausschneiden oder ausstechen . Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Anis bestreuen, die Springerle darauflegen und über Nacht (mit einem Tuch abgedeckt) trocknen lassen.

Wer keine Springerle-Model hat, kann auch Keks-Stempel verwenden.

Die Oberfläche der Springerle muss gut getrocknet sein, damit die Motive beim Backen nicht verlaufen. Die Unterseite bleibt auf dem Backpapier feucht, evtl. kann vor dem Backen die Unterseite der Plätzchen mit Zuckerwasser bestrichen werden, dann bekommt das Springerle ein schönes "Füßle".

Backofen auf 150 - 160° C vorheizen und die Springerle 12 bis 15 Minuten backen - die Oberfläche soll dabei hell bleiben und nur die Unterseite leicht Farbe bekommen.

Gutes Gelingen !

Gaby Neckermann