

Springerle

Zutaten

4 Eier (rund 200g, am besten ältere Eier)

500g Puderzucker (war: 440g Zucker)

500g Weizen- oder Dinkelmehl (war ca. 530g Mehl)

Anis

Zubereitung

Eier und Zucker gut schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und etwa einen Esslöffel Anis zu der Ei-Zucker-Masse geben und gut durchkneten bis der Teig geschmeidig ist. Bei Bedarf (speziell abhängig auch von der Größe der Eier) noch etwas Mehl dazugeben. Dann rund 2 Stunden kalt stellen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen (oder einfetten) und mit reichlich Mehl und nach Belieben Anis bestreuen. Den Teig relativ dick (rund 1cm) auswellen und die leicht bemehlten Springerle-Model fest in den Teig drücken (dadurch sind die Springerle auch nicht mehr so hoch). Dann die Formen ausschneiden oder -rädeln und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Springerle werden mit etwas Mehl bestäubt und müssen nun für mehrere Stunden – am besten über Nacht – offen ruhen und dabei antrocknen (also nicht abdecken).

Am nächsten Tag bei rund 150-160°C im vorgeheizten Backofen rund 20 Minuten backen. Die Springerle sollten an der Oberseite weiß bleiben und es müssen sich Füßle bilden, die möglichst hoch und goldgelb gebacken sind.

Darüberhinaus

Die Springerle werden mit der Zeit besser, also am besten ein

paar Wochen vorher backen. Sie sollten in einer Dose an einem kühlen Ort aufbewahrt werden und in diese Dose legt man hin- und wieder einen Apfelschnitz (auf einem kleinen Teller oder etwas Alufolie); aufpassen, dass der Schnitz nicht zu schimmeln anfängt!