

Klassische Springerle



Zutaten:

- 2 kleine Eier
- 250g Puderzucker
- Evtl. 1 TL Zimt, Lebkuchengewürz etc.
- 250g Mehl Typ 405
- 2 Esslöffel ganze Anissamen zum Bestreuen des Backblechs
- 1 Esslöffel Kirschwasser, alternativ Rum, Calvados, Haselnussschnaps etc.
- Stärkemehl zum Ausmodellern
 - > Diese Mengenangaben ergeben ca. 1 Backblech fertige Springerle.

Zubereitung:

Eier in einer Küchenmaschine schaumig rühren.

250g Puderzucker (und evtl. Zimt, usw.) zugeben und diese Masse ein paar Minuten in der Küchenmaschine rühren.

Kirschwasser dazugeben und den Teig nochmals rühren.

Mehl dazugeben und rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Zum Schluss wickelt man den Teig in Klarsichtfolie ein und legt ihn für mindestens 2 Stunden bis zu 24 Stunden in den Kühlschrank.

Ausmodellern:

Teig 8–10 mm dick auf einer mit Mehl ausgeriebenen Backunterlage ausrollen.

Evtl. etwas Mehl dazugeben.

Model mit etwas Stärkemehl einpinseln und auf den Teig drücken, damit die Formen auf dem Teig schön sichtbar werden.

Springerle ausrädeln oder ausstechen und auf ein mit Backpapier und Anissamen versehenes Backblech legen.

Trocknen und Backen:

Nun werden die Springerle ca. 18-24 Stunden (je nach Größe und Raumtemperatur) getrocknet.

Am nächsten Tag ca. 18-22 (je nach Größe) Minuten bei 145° Ober- und Unterhitze backen.

Die Springerle sollten jetzt außen leicht knusprig und innen weich sein. Aufbewahrt werden sie am besten luftdichten in Metalldosen.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen und Genießen!