Springerle

Springerle -

Die Springerle wurden schon im Mittelalter in den Klöstern hergestellt:

Diesen lustigen Namen trägt das verbreitetste schwäbische Weihnachtsgebäck. Es hängt wohl damit zusammen, daß der Teig beim Backen fast um die Hälfte in die Höhe aufgeht (=springt). Andere Erklärungen wollen eine Beziehung zu Wotan, dem reitenden Germanengott, herstellen.

Man streicht den Teig in ein Holzmodel - das ist ein kleiner Holzklotz, in den eine Figur hinein geschnitten ist - dann löst man den Teig vorsichtig aus der Form, schneidet die Figur aus, lässt sie über Nacht trocknen und bäckt sie dann im Ofen.

Früher war so ein Springerle ein ganz normales Geschenk, ob zu Weihnachten, Neujahr oder Ostern. Jede Familie hatte ihre eigenen Modeln, auf die sie sehr stolz war. Diese kunstvoll geschnitzten Holzformen, wurde in den Familien von Generation zu Generation weitergereicht.

Außerdem sind die Springerle Glücksbringer; ein Herz und ein Lebensbaum auf dem Springerle sollten dem Beschenkten zum Beispiel Gesundheit bringen.

Zart und mürbe werden sie erst nach einer kühlen, aber nicht zu trockenen Lagerung von mindestens vier Wochen

Gebacken werden die Springerle . Weiß müssen "Füßle" und "Köpfle" der Springerle sein, wenn sie gut gebraten sind, zart und mürbe werden sie erst nach einer kühlen, aber nicht zu trockenen Lagerung von mindestens vier Wochen.

Ein Springerle Rezept gibts vom Christkindl• **Hier**

Formen für Springerle und andere Modelarten gibts bei

- http://www.springerlemodel.de
- http://www.holzmodel.de/

---

http://www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/springerle/home.html

---

Die Weihnachtsseiten (http://weihnachtsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, weihnachtsseiten.de - info@weihnachtsseiten.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED