

Springerle

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 450 g Puderzucker
- geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone (gibts fertig zu kaufen)
- 4 Eier
- 2 EL Aniskörner
- 1 Msp. Hirschhornsalz
- Butter zum Einfetten

Die Eier mit dem Puderzucker und Aniskörner in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät so lange schaumig rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Das gesiebte Mehl, Zitronenschale und das Hirschhornsalz darunter arbeiten und den Teig in Folie (oder ein sauberes Küchenhandtuch) gewickelt mindestens 1 - 2 Stunden ruhen lassen.

Dann den Teig nochmals kurz durchkneten und ausrollen. Die Oberfläche des Teiges mit Speisestärke bestäuben und mit dem Handballen glatt massieren. Den Model mit der Bildseite nach unten auf den Teig drücken und dann abheben. Die geschnitzten Formen sollten bis ins letzte Detail sichtbar sein.

Die Springerle mit einem scharfen, kleinen Messer ausschneiden und auf einem dünnen Blech über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 160 Grad, Gas Stufe 1 vorheizen und auf der mittleren Schiene backen.

Ein Backblech ganz dünn mit Butter einfetten (es geht auch mit Backpapier) und die Springerle darauf legen.

In den ersten 20 Minuten die Backofentür einen Spalt offen lassen. Dann den Backofen schließen und die Springerle fertigbacken, bis der Boden goldgelb, die Oberfläche aber noch weiß ist.

Die Springerle sollten schon früh gebacken werden, da die Springerle erst mit der Zeit weich werden und dann auch besser

schmecken.

**Die Springerle am besten in einer Dose kühl und trocken
mindestens 4 Wochen aufbewahren.**

Spekulatiusformen und andere Modelarten gibts bei

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

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/springerle/home.html