



Springerle

Zutaten für 25-30 Springerle:

- 250 g Weizenmehl Type 405
- 2 Eier
- 200 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- Anissamen
- Stärkemehl

Zubereitung:

Die Eier, den gesiebten Puderzucker und den Vanillezucker mindestens 20 Minuten schaumig rühren. Das Mehl auf die Arbeitsplatte geben und mit der Hand eine Kuhle formen.

Die Ei-Zuckermasse in die Kuhle gießen und nach und nach das Mehl vorsichtig mit einer Bäckerspachtel einarbeiten.

Anschließend den Teig leicht von Hand durchkneten und mit der Ausrollhilfe einen Zentimeter dick ausrollen. Die Oberfläche leicht mit Stärkemehl abstauben. Die gewünschte Modelform kräftig eindrücken, das Springerle ausstechen und auf ein mit Anissamen bestreutes Blech setzen. Über Nacht trocknen lassen und anschließend 15 Minuten backen.



Im Holzbackofen:
Bei 140° C einschießen.
Backzeit 15 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 150° C,
Unterhitze 120° C
Backzeit 15 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 140° C einschießen.
Backzeit 15 Minuten.

Anleitung:



Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl auf die Arbeitsplatte geben.



Eine Kuhle formen und die Mischung in die Mitte des Mehls gießen.



Nach und nach das Mehl mit einer Bäckerspachtel in die Masse einarbeiten ...



... bis alles gut vermengt ist. Zum Schluss vorsichtig von Hand durchkneten.



Durch das vorsichtige einarbeiten des Mehles bekommt der Teig eine luftige Struktur.



Die Arbeitsplatte bemehlen. Mit der Ausrollhilfe den Teig vorsichtig auf 1 cm ausrollen



Die Oberfläche des Teigs leicht bemehlen und die Modelform kräftig eindrücken ...



... ausstechen ...



... und auf ein mit Anissamen bemehltes Backblech setzen.