



Springerle

Zutaten für 25 – 30 Springerle:

250 g	Weizenmehl 405
100 g	Eier (2 Stück)
200 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
	Anissamen
	Stärkemehl

ca. 550 g Gesamtmasse

Zubereitung:

Die Eier, den gesiebten Puderzucker und den Vanillezucker schaumig rühren.

Knetzeiten

Alpha:	ca. 20 Minuten Stufe 2
NOVA:	ca. 12 Minuten Stufe 7

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

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 auf 1 cm ausrollen. Die Oberfläche leicht mit Stärkemehl abstauben und die gewünschte Modelform kräftig eindrücken. Das Springerle ausstechen und auf ein mit Anissamen bestreutes Blech setzen. Vor Zugluft geschützt für 8 – 10 Stunden trocknen lassen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 140 °C einschließen
Backzeit: ca. 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 150 °C
Unterhitze: 120 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 140 °C einschließen
Backzeit: ca. 15 Minuten

Anleitung:



Zucker, Eier und Vanille-zucker 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.

Springerle Schoko

Zutaten für 25–30 Stück:

Teig:

200 g	Weizenmehl 405
100 g	Eier (2 Stück)
200 g	Puderzucker
1	Prise Salz
30 g	Kakao

ca. 531 g Gesamtteig

Zubereitung:

Die Eier, den gesiebten Puderzucker min. 20 Minuten schaumig rühren. Den Kakao zusammen mit dem Mehl versieben. Danach auf die Arbeitsplatte geben und mit der Hand eine Kuhle formen.

Knetzeiten

Alpha:	ca. 20 Minuten Stufe 2
NOVA:	ca. 12 Minuten Stufe 7

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

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: ca. 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 150 °C
Unterhitze: 120 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



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



Springerle Orange

Zutaten für 25–30 Stück:

Teig:

250 g	Weizenmehl 405
100 g	Eier (2 Stück)
200 g	Puderzucker
1	Prise Salz
1	Bio-Orange

ca. 550 g Gesamtteig

Zubereitung:

Die Eier und den gesiebten Puderzucker mindestens 20 Minuten schaumig rühren. Den Orangenabrieb zusammen mit dem Saft der Orange in einen Topf geben und sirupartig einkochen lassen. Danach zusammen mit dem Mehl auf die Arbeitsplatte geben und mit der Hand eine Kuhle formen.

Knetzeiten

Alpha:	ca. 20 Minuten Stufe 2
NOVA:	ca. 12 Minuten Stufe 7

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

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: ca. 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 150 °C
Unterhitze: 120 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



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

Springerle Vanille

Zutaten für 25–30 Stück:

250 g	Weizenmehl 405
100 g	Eier (2 Stück)
200 g	Puderzucker
1	Prise Salz
1	Vanilleschote

ca. 550 g Gesamtteig

Zubereitung:

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

Knetzeiten

Alpha:	ca. 20 Minuten Stufe 2
NOVA:	ca. 12 Minuten Stufe 7

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

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 einschließen
Backzeit: ca. 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 150 °C
Unterhitze: 120 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 140 °C einschließen
Backzeit: ca. 15 Minuten

Springerle Limette-Minze

Zutaten für 25–30 Stück:

Teig:

250 g	Weizenmehl 405
100 g	Eier (2 Stück)
200 g	Puderrucker
1	Prise Salz
1	Bio-Limette
20	Minzblätter

ca. 570 g Gesamtteig

Zubereitung:

Limette in einen Topf geben und sirupartig einkochen lassen. Die Minze möglichst fein hacken. Danach zusammen mit dem Mehl auf die Arbeitsplatte geben und mit der Hand eine Kuhle formen.

Knetzeiten

Alpha:	ca. 20 Minuten Stufe 2
NOVA:	ca. 12 Minuten Stufe 7

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

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: ca. 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 150 °C
Unterhitze: 120 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



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