

Springerle schwäbisches Weihnachtsgebäck

Ein Rezept von Evelyn

Zutaten :

4 Eier
480 g Zucker
20 g Vanillin-Zucker
mit echter Bourbon-Vanille
500 g Mehl
1/4 Teelöffel Backpulver
abgeriebene Schale von einer
halben unbehandelten Zitrone
1 Esslöffel Anissamen
Butter zum Ausfetten der Backbleche



Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker mit dem Rührbesen der Küchenmaschine hell und cremig rühren. Die abgeriebene Zitronenschale und das mit Backpulver vermischte Mehl löffelweise dazugeben.

Den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen (Kühlschrank).

Eine Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig 1cm dick ausrollen. Ein Holzmodell für Springerle gut mit Mehl ausstreuen und auf den Teig drücken. Vorsichtig wieder abheben und das Springerle mit einem Teigrädchen oder einem Messer entlang dem Formrand ausschneiden. Die übrigen Springerle genauso formen.

Zwei Backbleche gut mit Butter ausfetten und mit Anissamen bestreuen.
Die Springerle darauf setzen.

Wichtig: Die Springerle an einem kühlen Ort 20 bis 24 Stunden ruhen lassen.
Die Oberfläche sollte gut abgetrocknet sein.

Nach der Ruhezeit den Backofen auf 150°C vorheizen.

Die Springerle im Ofen (Mittlere Schiene) bei 150°C in etwa 25 Minuten hell backen.

Achtung: Werden die Springerle zu lang gebacken, werden sie hart.

Guten Appetit wünschen Evelyn und die Kochbären!