

# SPRINGERLESREZEPT

ZITATEN

## Zutaten alle raumtemperiert

- 2 mittelgroße Eier (zusammen nicht mehr als 120 g, in der Schale gewogen)
- 250 g Puderzucker (oder sehr feinen Zucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl Type 405
- 1 Messerspitze Hirschhornsalz oder Backpulver
- 2 Esslöffel ganze Anissamen zum bestreuen des zuvor mit Backpapier ausgelegtem Backbleches

Zum Verfeinern kann anstatt 1 Päckchen Vanillezucker, etwas Kirschwasser, einige Tropfen Rum-Aroma 1 Esslöffel Zitronensaft oder feinst geriebene Zitronenschale verwendet werden.

## Zubereitung

- Eier mit dem Zucker gut verrühren.
- Mehl und Hirschhornsalz bzw. Backpulver dazugeben.
- Den Teig auf dem Backbrett bearbeiten, bis er geschmeidig ist.
- Sollte er zu klebrig sein, noch Mehl einarbeiten.
- 1 Stunde kaltstellen, dann auswellen und die mehlbestäubten Model in den Teig drücken.
- Danach ausschneiden und auf ein mit Anis bestreutes Backblech (mit Backpapier ausgelegt) geben.
- Über Nacht die Springerle zugedeckt an einem warmen Ort trocknen lassen.
- Am nächsten Tag bei 150° C 20 min, backen.
- Das abgekühlte Springerle mit Pinsel von Mehl befreien und luftdicht verpackt aufbewahren.

Gutes Gelingen wünscht  
Waltraud Angele



Model-Manufaktur  
LEONHARD ANGELE

