

## Feine Gutsle zur Adventszeit: Springerle



Springerle

### Zutaten (für ca. 112 Stück; Modelgröße : 5 x 7 oder 6 x 8 cm)

- 4 Eier (Grösse M)
  - 500 g Puderzucker
  - 1 Prise Salz
  - Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
  - 500 g gesiebttes Mehl
- 
- 2 Messerspitzen Hirschhornsalz
  - 2 EL Anissamen
  - etwas Butter für das Backblech

## Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker mindestens 20 Min. schaumig rühren. Das Salz, den Zitronenschalenabrieb, Hirschhornsalz und zum Schluss das gesiebte Mehl unterrühren. Den Teig auf einem Teigbrett nochmals mit der Hand durchkneten. Er soll geschmeidig und zart sein und nicht an den Händen kleben bleiben. 3 Std. im Kühlschrank abgedeckt ruhen lassen.

Auf etwas Mehl ca. 7 mm dick ausrollen. Das bemehlte Springerlemodel auflegen und fest eindrücken. Plätzchen ausradeln oder mit einem scharfen Messer ausschneiden.

Ein Backblech mit Butter bestreichen und mit den Anissamen bestreuen. Die Springerle einzeln auf das Blech

legen und mit einem Geschirrtuch bedecken. An einem kühlen Ort 12 Std. stehen lassen, damit die Springerle Füßchen bekommen.

Den Backofen auf 160° O/U-Hitze vorheizen. In der zweiten Einschubhöhe von unten 25 Min. backen. Die Springerle sollen weiß bleiben, deshalb nach 15 Min. die Plätzchen mit einem Bogen Backpapier abdecken. Die Springerle vom Blech nehmen und mit einem trockenen Backpinsel die eventuellen Mehlrückstände abstreichen. Die ausgekühlten Plätzchen in einer Gebäckdose aufbewahren.