

Springerle



Zutaten:

- 4 Eier (Größe L)
- 500 g Mehl Type 405
- 500 g Puderzucker
- 20 g Anissamen
- 1 Messerspitze Hirschhornsalz
- 1 Prise Salz
- 2 EL Schwarzwälder Kirschwasser



Zubereitung

Die Anissamen mit einem großen Messer grob hacken.

Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit einem elektrischen Rührgerät und einer Prise Salz 8 Minuten weißschaumig schlagen.

Nach und nach Puderzucker, gehackte Anissamen und Kirschwasser zugeben.

Die Rührbesen mit den Knethaken im elektrischen Rührgerät ersetzen.

In die schaumige Eimasse das Hirschhornsalz und Mehl „einsieben“ und mit den Knethaken verrühren.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen (Tipp: dazu ein Teesieb verwenden).

Den Teig portionsweise mit einem mehlierten Nudelholz 1 cm dick ausrollen.

Die Teiglinge mit Mehl bestäuben und in die mehlierten Springerle Formen drücken.

Springerle mit einem Messer ausschneiden. Tipp: Den restlichen Teig in der Schüssel sofort wieder abdecken, er trocknet sonst schnell aus.

Die Springerle auf 2 mit Backpapier belegte Backbleche legen. Über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Springerle im Backofen bei 150° C (Ober- und Unterhitze) 10 Minuten anbacken, dann auf

125° C zurückschalten und weitere 10 Minuten backen.

Springerle auf dem Blech erkalten lassen, vorsichtig aus der Form lösen. Am besten in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Damit die Springerle saftig und weich werden, kann ein ½ Apfel oder ½ Zitrone in das Behältnis zu den Springerle gelegt werden.