

# Änisbrötli, Springerle

**Zutaten:** 4–5 Eier (220 g, ohne Schale)  
500 g Puderzucker  
1 EL gereinigter und leicht gerösteter Änis  
500 g Mehl (feines Weissmehl)

Eier und Zucker lange und gut schlagen, bis eine luftige Crème entsteht. Änis und Mehl darunterkneten und 10 Minuten ruhen lassen.

Den noch leicht klebenden Teig in vier Teile teilen, und einzeln auf Mehl 8–10 mm dick ausrollen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben.

Jetzt den hauchdünn ausgemehlten Model gleichmässig eindrücken, das Bild mit einem passenden Ausstecher oder einem Messer ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den eventuell trockenem Restteig immer mit feuchten Händen weiterverarbeiten.

Nach ca. 12–24 Stunden Trocknungszeit (ruhiger Ort, gleichbleibende Temperatur, kein Durchzug) werden die Änisbrötli/Springerle bei ca.

150°–160°C ganz unten im Ofen ca. 12–15 Minuten lang gebacken.

Eventuell eine Holzkelle in die Backofentür klemmen.

Nach dem Auskühlen sorgfältig ablösen.

***Das Allerwichtigste ist wie bei allem im Leben: Zeit und Liebe!***



Linus Feller  
Schlossrainstrasse 7  
CH-5013 Niedergösgen  
Tel./Fax +41 62 295 01 62

**ÄNIS·PARADIES®**

[www.springerle.com](http://www.springerle.com)