



KÖSTLICHE KUNSTWERKE

# Springerle





**Springerle-Formen**, sogenannte Models, sind aus harten Hölzern wie Birnbaum geschnitzt. Noch heute gibt es Modelschnitzer und -restauratoren. Mit viel Konzentration arbeiten sie selbst kleinste Strukturen aus dem faserigen Naturmaterial heraus. Für Papierreliefs (s. Seite 104) eignen sich lebensmittelechte Kunstharz-Models besser, da sie feuchtebeständig sind. Springerle-Wellhölzer (Foto links) sind Raritäten, die man fast nur noch bei einigen Konditoren und auf Flohmärkten findet. **Die Motiv-Vielfalt** ist groß: Auf den frühen Springerle bildete man vor allem biblische Figuren und Szenen ab – auch, weil viele Menschen noch nicht lesen konnten. Später kamen Ornamente, Handwerksberufe, Märchenfiguren, Tiere oder Pflanzen hinzu.

Heute gelten sie als Weihnachts-Leckerei,  
 doch früher waren Springerle ein  
 Ganzjahresgebäck. Wer die Zubereitung  
 beherrscht, wird mit herbsüßem  
 Anis-Aroma belohnt

**G**anz flach liegen die cremeweißen Bilder nebeneinander auf dem Blech. Doch dann dürfen sie in den Ofen und erheben sich, es bildet sich ein kleiner Teigsockel. Sie „springen“! Backwaren mit aufgedruckten Motiven gab es bereits vor über 500 Jahren. Zu dieser Zeit waren es vor allem Lebkuchen, die man mit Bienenhonig süßte. Als im 16. Jahrhundert der Rohrzucker eingeführt wurde, entstand die Zunft der Zuckerbäcker – und in Schwaben, Baden, der Schweiz und dem Elsass der Brauch des Springerle-Backens. Mit feinsten Zutaten musste hantiert werden, damit ein seidiger Teig entstand, der auch die zartesten Motivdetails zum Vorschein bringen konnte. Auf gemahlene Mandeln, Rosinen oder anderes grobkörniges Beiwerk musste man daher



verzichten. Damals war die aromatische Leckerei keineswegs nur für die Weihnachtszeit gedacht, denn schöne Geschenk-Anlässe wie Hochzeiten oder Geburten gab es ebenso viele wie Motive. Für die Zubereitung guter Springerle oder „Anisbrötli“ ist etwas Übung und Erfahrung nötig. Doch vor allem braucht es Geduld, eine ruhige Hand und reichlich Zeit. Eine Tätigkeit, die wie gemacht ist für die besinnliche Adventszeit ...

**Katharina Wiegert**





# SPRINGERLE

*Süddeutsches Rezept. Für 30–40 Stück*

*1 Messerspitze Hirschhornsalz, 1–2 EL Kirschwasser, 4 Eier, 500 g Puderzucker, 500 g Mehl (Type 405), 1–2 EL Anissamen, Butter für das Blech, Speisestärke zum Arbeiten*

**1.** Alle Zutaten auf Zimmertemperatur bringen. Das Hirschhornsalz im Kirschwasser auflösen, damit es sich gut im Teig verteilt. Eier schaumig rühren. Puderzucker nach und nach zugeben; die Masse 20 Min. lang kräftig rühren. **2.** Kirschwasser zugeben. Das gesiebte Mehl nach und nach unterrühren. Den Teig mit Folie abdecken und 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. **3.** Etwas Teig auf der mit Stärke bestäubten Arbeitsfläche

8–10 mm dick ausrollen, erneut bestäuben. Restlichen Teig wieder zudecken, damit er nicht trocknet. Die Springerle-Modeln in den Teig drücken. Dann die einzelnen Motive mit Teigrädchen oder Messer ausschneiden und auf einem mit Stärke übersieberten Blech mindestens 24 h bei Zimmerwärme trocknen lassen. **4.** Ofen auf 140 °C Umluft vorheizen (150 °C bei Ober-/Unterhitze). Dann nach der Hälfte der Backzeit auf 125 °C runterschalten). Ein Backblech buttern und mit Anis bestreuen. **5.** Die Springerle mit der Unterseite kurz auf ein feuchtes Küchentuch legen und auf die Anissamen auf dem Blech setzen. **6.** Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Die getrockneten Motive gehen nicht auf, die feuchtere Unterseite dagegen bildet das typische „Füßchen“. Springerle vom Blech nehmen, auskühlen lassen und vor dem Verzehr lagern (s. links).

**Hirschhornsalz** ist ein Backtriebmittel. Es eignet sich für flache, würzige Gebäckstücke, aus denen sich das enthaltene Ammoniak beim Backen gut verflüchtigt. Während Backpulver im feuchten Teig rasch reagiert, beginnt das Salz erst ab ca. 60 °C zu treiben. Das ist wichtig, da Springerle und Lebkuchen vor dem Backen lange trocknen müssen

**Tipp:** Mit den schönen Models können Sie auch Zimt-waffeln backen (ca. 40 Stück): 150 g Butter, 125 g brauner Zucker und 1 Ei ca. 10 Min. schaumig rühren. Je eine Messerspitze gemahlene Zimt, Nelken, Kardamom und geriebene Zitronenschale sowie 60 g gemahlene Mandeln dazugeben, alles verrühren. 300 g Mehl und 1 TL Backpulver mischen, unter den Teig kneten. Diesen eine Stunde kühlen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen. Rechtecke etwa in Förmchengröße ausschneiden, auf leicht bemehlte Models legen und mit einem Nudelholz in die Form drücken. Die Teiglinge auf das mit Backpapier belegte Blech stürzen, 15–20 Min. backen und auf Gittern auskühlen lassen.



## Springerle aufbewahren

Frisch aus dem Ofen ist das Gebäck steinhart. „Es enthält kein Fett und braucht deshalb Feuchtigkeit,“ weiß Springerle-Experte Gerhard Kaiser aus Stuttgart. Sein Tipp: Einen Karton mit Pergamentpapier ausschlagen, frisch gebackene Springerle hineinlegen und den Karton mindestens 2 Wochen an einen trockenen Platz auf den Balkon stellen. Alternativ nach dem Auskühlen sofort einfrieren. Dann gilt: Im Kühlschrank auftauen, nicht bei Zimmertemperatur! Sonst drohen feine Risse im Motiv.







1 **Teighölzer** dienen zur Orientierung bei der Teigdicke: Zwischen den Holzstücken wird der Teig so lange ausgerollt, bis er die Dicke der Hölzer hat. Für kleinere Springerle sind 8–10 mm ideal. Wer sich nicht an dunklen Körnern im Motiv stört, arbeitet die Anissamen bereits in den Teig ein. In den meisten Rezepten werden die Teiglinge aber auf ein mit Anis bestreutes Backblech gelegt. 2 **Auch für Mehrfachmodells** sind Teighölzer praktisch, da man sie in Plattenbreite anlegen kann. Damit sich feinste Strukturen deutlich abzeichnen, wird das Model kräftig und dennoch mit Feingefühl in den Teig gedrückt. Hier ein gutes Maß zu finden, ist die Kunst. 3 **Mit einem Ausstechförmchen** oder per Handarbeit mit Messer oder Teigrädchen schneidet man die Motive aus. 4 **Tiere** zählen – auch in Form von Weihnachtsbaum-Anhängern – zu den beliebtesten Abbildungen. Zunächst waren Springerle dem Adel und der Kirche vorbehalten. Erst mit der Verbreitung der Zuckerrübe im 19. Jahrhundert konnte sich auch das einfache Volk Zucker leisten.