



Es gibt die unterschiedlichsten
Model für Springerle – von
günstigen, maschinell gefrästen
über gute Replikat bis hin
zum historischen Schatz

Wenn Plätzchen Füße kriegen Springerle

*Wahre Schätze lagern in Schuhkartons auf Dachböden.
Doch wer einen schönen alten Model von der Großmutter
findet, traut sich noch lange nicht, damit Springerle
zu backen. Dabei ist es gar nicht so schwer –
und die Oma wäre schrecklich stolz auf uns ...*

Die Springerle waren ja immer das Schönste und Wichtigste auf dem Gutslesteller“, erinnert sich Rolf Maurer, Journalist und Kenner in Sachen Kulinarik in Schwaben. „Drum hat man sie als Allerletztes gegessen, und da waren sie meistens schon bockhart“, erzählt er. Doch als schwäbischer Bub wusste er sich natürlich zu helfen: „Kurz auf den Ofen, da wurden sie wieder weich, und dann sofort aufessen!“ war die Devise. Manch einer schwelgt jetzt vielleicht in eigenen Kindheitserinnerungen, manch anderer mag fragen: „Was sind überhaupt Springerle?“ Man muss vorsichtig sein, wenn man eine Definition wagt, denn für viele sind sie die Krönung der Plätzchen-Backkunst schlechthin.

Plätzchensorte und Philosophie in einem

Nüchtern betrachtet, handelt es sich um Bildgebäck aus einem Eier-Anis-Schaumteig, das in traditionellen Modeln ausgeformt wird. Beim Backen „springt“ das Bild nach oben, ein sogenanntes Füßle bildet sich unten – daher, so eine These, soll der Name kommen. Doch fragt man Menschen aus der Springerle-Szene, wird schnell

klar, dass diese Beschreibung dem Gebäck in keinsten Weise gerecht wird: Linus Feller, der in der Schweiz das „Änis-Paradies“ erschaffen hat, spricht vom „Flair“ und vom „Stil“ der alten Model, die dem Gebäck das Gesicht geben. Feller stammt aus dem Wallis, hatte bis zu seinem 20. Lebensjahr noch kein Springerle – oder „Änisbrötli“, wie sie in der Deutschschweiz heißen – gesehen. Dann half er einem Freund an dessen Marktstand. „Dort wurden Änisbrötli verkauft, und ich war sofort fasziniert von diesen kleinen Kunstwerken“, erinnert er sich.

Schweizerisch-schwäbisches Kulturgut

Heute zieht Feller selbst über die Märkte – mit duftendem Gebäck und mit Profi-Modeln. Er verkauft Replikat von historischen oder aber neuen, handgeschnitzten Stücken, die er aus einem selbst entwickelten Kunststoff gießt. „Damit kommen die Bilder viel besser raus als bei maschinell gefrästen Holzmodeln“, erklärt Feller. Ein Bauer, dessen Familie bereits in der vierten Generation Model schnitzt, sitzt für Feller in langen Winternächten über den detailreichen

Bitte umblättern



Bei schwäbischen Springerle kommen die Anissamen aufs Blech, bei Schweizer Änisbrötli werden sie direkt in den Teig geknetet



Wichtig: Zeit und Geduld

- Rührt man Eier und Zucker sehr lange, erhöht das die Chancen auf richtig feine Springerle.
- Viele Kenner schwören darauf, den Teig lange kühl ruhen zu lassen.
- Ausgemodelte Teiglinge sollten lange trocknen. Dadurch wird das Bild bereits fest, verändert sich also beim Backen nicht mehr. Der untere Teil ist noch weich, damit das „Füßle“ entstehen kann.
- Beim Auswellen darauf achten, dass der Teig nicht zu dick und nicht zu dünn wird. Am besten zwei Hölzer von einem Zentimeter Dicke rechts und links unter das Nudelholz legen (siehe Foto)

Springerle & Änisbrötli: Variationen eines Themas

Das Grundrezept, ausgetüftelt von Elke Knittel und Rolf Maurer („Springerles-Back-Lust“, siehe Kasten rechts). Unten die Variante aus dem schweizerischen Änis-Paradies

Zutaten für ein Backblech

Schwäbische Variante: 2 mittelgroße Eier (mit Schale gewogen ca. 120 g), 250 g Puderzucker, 250 g Mehl Type 405, 2 EL Anissamen, 1 g Hirschhornsalz, Butter fürs Blech, nach Belieben Vanillezucker, Kirschwasser, Rumaroma, Zitronensaft
Zum Ausmodelln: Backbrett, Wellholz, Model, Mehl oder Mondamin, ein scharfes Messer, Teigrädchen, Bratenwender

Zubereitung

1. Eier in der Küchenmaschine schaumig quirlen.
2. Puderzucker sieben und während des Quirlens auf höchster Stufe langsam einrieseln lassen (falls gewünscht, zusammen mit Vanillezucker), bis eine cremige Masse entsteht – mindestens 5, besser 20 Minuten.
3. Auf Wunsch mit Kirschwasser, Rum etc. abschmecken. Dann das Hirschhornsalz in einem Teelöffel heißen Wassers auflösen und dazurühren.
4. Auf höchster Stufe weiterquirlen und nach und nach so viel Mehl einrieseln lassen, bis ein dicker Brei entsteht. Küchenmaschine ausschalten und den Rest des Mehls per Hand einkneten. Kräftig kneten, bis der Teig geschmeidig und seidig wird. Jetzt den Teig in Folie packen und im Kühlschrank ruhen lassen – am besten über Nacht.

5. Am nächsten Tag das Blech mit Alufolie belegen, mit Butter bestreichen und mit Anissamen bestreuen.
6. Ein Viertel des Teiges etwa einen Zentimeter dick auf einem mit Mondamin gepuderten Backbrett auswellen – den restlichen Teig zurück in den Kühlschrank. Auf die Teigplatte eine Schicht Mondamin einpolieren.
7. Nun die Model gleichmäßig in den Teig drücken und senkrecht wieder abheben. Schöne Einzelmotive werden dann mit dem Rädchen umrandet, mit einem Küchenmesser ausgeschnitten oder auch mit speziellen Ausstecherformen bzw. ersatzweise mit einem passenden Glas. Fertige Teiglinge mit dem Bratenwender auf das Backblech legen.
8. Nun die Springerle je nach Größe bis zu 24 Stunden an einem warmen, trockenen Ort ohne Zugluft ruhen lassen.
9. Am nächsten Tag das Blech auf die mittlere Schiene in den kalten Ofen schieben. 150 Grad einstellen, nach ca. 25 Minuten abschalten und weitere 10 Minuten im geschlossenen Ofen lassen. Dünnere Gebäck braucht kürzer, dickere länger.
10. Vorsichtig auf ein Gitter setzen und nach dem Auskühlen mit einem weichen Pinsel das Bild vom Mondamin befreien.

Schweizer Variante: Das Ganze ohne Hirschhornsalz und Aromen. Da bei den Änisbrötli die Anissamen direkt in den Teig kommen, sollten sie vorher leicht angeröstet werden. Die Anissamen werden zusammen mit dem Mehl in den Teig geknetet – dafür streut man später keine aufs Blech.

Bildern. Er braucht die Stille, um die Heiligen Drei Könige aus dem Birnbaumholz zu befreien, eine Christrose oder gar ein Märchenschloss. Denn nicht nur weihnachtliche Motive kennt die Springerle-Tradition: Vom späten 17. Jahrhundert bis zum Ende des 19. Jahrhunderts waren die kunstvollen Plätzchen ein Gebäck für alle festlichen Anlässe. Zur Hochzeit schenkte man der Braut ein gemodeltes Kind, zu Ostern wurden Springerle-Lämmer gebacken und Schulanfänger bekamen ein ABC zum Aufessen.

Doch was hat es mit dem Gebäck selbst auf sich, vor dem manch gestandene Hausfrau gehörigen Respekt hat? Viele schwäbische Bäckerinnen vertreten die These, dass Springerle am Anfang hart sind und erst mit der Zeit – etwa in Blechdosen mit Apfelschnitzen gelagert – weich werden. Die Schweizer Änisbrötli hingegen sind von Anfang an mit Genuss essbar – „je frischer, desto besser“, sagt Linus Feller. „So sollten eigentlich auch die süddeutschen Springerle sein“, findet unser schwäbische Experte Rolf Maurer, der zusammen mit seiner Frau lange an einem „Rezept mit Erfolgsgarantie“ getüftelt hat. „Was gibt es denn Besseres als ofenfrisches Gebäck, das im ganzen Haus einen gaumenschmeichlerischen Duft verbreitet?“, fragt er. Also ist zwischen den Springerle und den Änisbrötli gar kein so großer Unterschied?

„Na ja!“, sagt Linus Feller. „Bei uns kommt das Anisgewürz direkt in den Teig, bei den Springerle aufs Blech. Und unsere Änisbrötli sind auch meist ein bis zwei Millimeter dicker als ein Springerle. Aber wichtig ist einfach die Backfrische, dieser Duft...“ schwärmt er.

Und wichtig ist auch, dass die Springerle, die vor einigen Jahren noch vom Aussterben bedroht waren, von einer Handvoll Liebhaber gerettet wurden. Mittlerweile veranstalten etwa das Landesmuseum Stuttgart und das Brotmuseum Ulm eigene Modellmärkte – und auf dem Freiburger Weihnachtsmarkt zählen italienische Touristen zu den besonders enthusiastischen Springerle-Kunden.

Susanne Driefle



Reiter sind die Klassiker unter den historischen Motiven. Vielleicht kommt der Name des Gebäcks vom „Springer“?

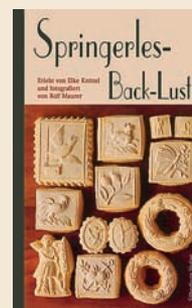
Info Das **Änis-Paradies** von **Linus Feller** vertreibt vor allem hochwertige Repliken von Gebäckmodellen, die sich sehr gut zum Backen eignen, aber auch Zubehör und Zutaten. Auf den **Märkten** (siehe Seite 37) werden außerdem köstliche, immer frisch gebackene Änisbrötli angeboten – und jede Menge guter Back-Tipps. Änis-Paradies, Linus Feller, Schlossrainstraße 7, CH-5013 Niedergösgen, Telefon & Fax: 00 411(0) 62/2 95 01 62 www.springerle.com



BUCH-TIPPS

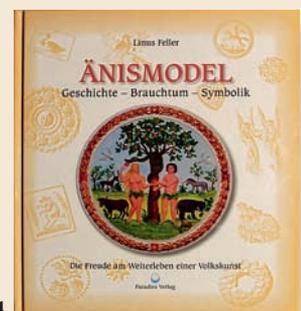
Ein unterhaltsames Buch über Elke Knittels und Rolf Maurers Suche nach dem einzig wahren Springerles-

Rezept: Besuche bei gestandenen schwäbischen Bäckerinnen, Vergleiche historischer und neuer Rezepte sowie monate-lange Versuchsreihen in der eigenen Backstube münden in das „Rezept mit Erfolgsgarantie“ (siehe linke Seite). Mit Fotos von Rolf Maurer. Elke Knittel & Rolf Maurer, „Springerles-Back-Lust“, Silberburg-Verlag, 12,90 Euro



Linus Feller erzählt die Geschichte der **Änismodel (Springerle-Model)** über die Jahrhunderte. Er zeigt die typischen Motive zu hohen Festtagen und feiert das Weiterleben des Brauchtums in der Gegenwart. Linus Feller, „Änismodel“, Paradies-Verlag, 14,60 Euro

Beide Bücher auch bei www.shop-landundberge.com, Telefon: 0 72 21/21 68 14





Weihnachtsschmuck

Natürlich kann man die Springerle auch zur weihnachtlichen Dekoration verwenden. Wir finden aber: Statt sie am Christbaum hart werden zu lassen, sollte man sie lieber essen und die Anhänger aus Salzteig oder – noch feiner – aus Tragant machen

Zutaten

1 gehäufter Teelöffel Tragantpulver (5 g), 1 schwach gehäufter Teelöffel Gummi arabicum (4 g), 8 Teelöffel Rosenwasser (4 cl), 2 Eiweiß, 650–700 g Puderzucker, 130–150 g Mondamin. Zutaten in der Apotheke oder bei www.springerle.com

So wird's gemacht

1. Rosenwasser, Tragant und Gummi arabicum in einem verschließbaren Glas anrühren und über Nacht quellen lassen.
2. Am anderen Morgen mit dem Eiweiß in der Küchenmaschine gut rühren. Puderzucker und Mondamin durchsieben, mischen und alles zu einer zähen Masse rühren. Gegebenenfalls weiter Puderzucker und Mondamin von Hand einkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.
3. Ein Stück davon abschneiden, den Rest in einer gut verschließbaren Schüssel aufbewahren, damit er nicht trocknet.
4. Backbrett mit einem Gemisch von 2/3 Puderzucker und 1/3 Mondamin einpudern, den Teig fünf bis acht Millimeter dick ausrollen. Diese Fläche auch leicht einpudern und mit einem Model ausarbeiten, eventuell mit einem Trinkröhrchen ein kleines Loch für das Aufhängebändchen ausstanzen.
5. Die Teigreste lassen sich wieder ganz glatt zusammenkneten. Falls der Teig etwas trocken ist, die Hände leicht anfeuchten und den Teig zusammenkneten.
6. Die ausgeformten Stücke auf ein bemehltes Holzbrett legen und etwa acht Tage an der Luft trocknen.

Schönes Papier-Relief

Mit Springerle-Modellen lassen sich zauberhafte Grußkarten herstellen. Solche Papier-Reliefs gab es schon vor 500 Jahren – etwa für Andachtsbildchen

Zutaten

1 Blatt Baumwoll-Papier, 1 Blatt Zellulose-Papier (beides im gut sortierten Bastelbedarf oder bei www.springerle.com), Paraffinöl

So wird's gemacht

1. Das Papier in kleine Stücke reißen und über Nacht in zwei Liter Wasser einlegen. Kurz aufkochen und dann mit dem Stabmixer so lange mixen, bis ein feiner Brei (Pulpe) entsteht.
2. Den Model mit ein wenig Paraffinöl einpinseln, mit einem Teesieb die benötigte Menge Papiermasse abschöpfen und auf den Model legen. Mit einem Schwamm das Wasser aus dem Brei herausaugen, bis dieser möglichst trocken ist.
3. Mit den Fingern die Papiermasse in den Model drücken. Damit das Relief gut sichtbar wird, mit Küchenpapier weiter trocknen. Am Modelrand das überstehende Papier abzupfen, das Papierrelief vorsichtig aus dem Model lösen und an der Luft zwei Tage trocknen lassen. Erst dann aufkleben.



Tipps zum Bemalen und zur Lagerung

Mit etwas Farbe bekommen die Bildchen noch mehr Tiefe – und ein bunt bemaltes Springerle ist ein wunderbares Geschenk. Am einfachsten geht's mit **Lebensmittelstiften** (z. B. www.zuckerpapier24.de, Telefon: 0 95 44/9 84 88 53). Sie können aber auch wie zu Großmutter's Zeiten mit **Fruchtsäften und Pinsel** arbeiten – was allerdings etwas mehr Geschick erfordert. Die Krönung sind vergoldete Plätzchen, die mit **Blattgold** verziert werden. Das ist nicht ganz billig, da es die Blättchen nicht einzeln zu kaufen gibt. Ein ganzes Briefchen hält dafür auch lange – und der Beschenkte wird begeistert sein. Man verrührt Eiweiß (es darf aber nicht schäumen) und malt mit dem Pinsel die Stellen an, die verziert werden sollen. Dann mit einem trockenen Pinsel das Gold auf tupfen und mit dem Eiweiß-Pinsel vorsichtig fixieren. Eiweiß trocknet schnell – also immer nur kleine Bereiche bearbeiten. Wenn's ans Aufbewahren geht, schwört Linus Feller darauf, die Änisbrötli an einer geschützten Stelle **draußen in der feuchten Kälte** zu platzieren – keinesfalls luftdicht verpacken. Rolf Maurers neueste Forschungen hingegen gehen in Richtung **Blechdose** – mit dicken, fast textil wirkenden Papierservietten: unten und oben je zwei Schichten und zwischen jede Lage Gebäck nochmals eine Serviettenlage.



Infos, Tipps, Adressen und Veranstaltungen

- **Die Münchner Bäckerfamilie Schmidt** sammelt Model in der vierten Generation. Katharina Ratzinger (geborene Schmidt) backt heute mit Hingabe Springerle – zu sehen und kosten in der Bäckerei-Konditorei Paul Schmidt, Steinstraße 27 in München-Haidhausen, Telefon: 0 89/4 59 91 20, www.derlebzelter.de
- **Der „Springerles-Kaiser“** (Gerhard Kaiser) backt für viele die schönsten schwäbischen Springerle – und kennt sich aus wie kaum ein anderer. Er ist am 2. Dezember von 10–17 Uhr auf dem Weihnachtsmarkt im Augustinum Stuttgart-Sillenbuch, Telefon: 07 11/47 02 80 10
- **Familienstag „Die Weihnachtsbäckerei“** im Museum der Alltagskultur, Schloss Waldenbuch (bei Stuttgart). Ein Tag rund ums Backen und Modeln zu Weihnachten mit einer Backwerkstatt für Kinder am 25. November, 12–18 Uhr, Kirchgasse 3, 71111 Waldenbuch, Telefon: 0 71 57/ 82 04, www.museum-der-alltagskultur.de

- **Model- und Springerle-Markt** in Ulm mit vielen Vorführungen und Führungen. 9. Dezember, 10–17 Uhr. Museum für Brotkultur, Salzstadelgasse 10, 89073 Ulm, Telefon: 07 31/6 99 55, www.museum-brotkultur.de
- **Marktfahrplan des Änis-Paradies:** www.springerle.com unter „Information“. Telefon: 00 41/(0) 62/2 95 01 62

Fotos: Mauritius (2), Änis-Paradies (2)

