

Schwäbische Springerle

Zutaten: 500g Mehl, Type 405
500g Puderzucker
4 Eier, ca. 190–200g
1 Messerspitze Hirschnsalz
1–2 Esslöffel Kirschwasser
Stärkemehl zum Einpudern



Zubereitung

Alle Zutaten stellt man für mehrere Stunden in einen warmen Raum. Die Eier schaumig rühren, dann den gesiebten Puderzucker esslöffelweise zugeben. Diese Masse mindestens 20 Minuten in der Küchenmaschine rühren. Das in Kirschwasser ganz aufgelöste Hirschnsalz nach etwa 10 Minuten zugeben. Danach wird das gesiebte Mehl esslöffelweise untergerührt. Der Teig ist jetzt noch etwas weich und braucht zum Ausmodelln noch eine Ruhezeit. In einer Schüssel mit gut schliessendem Deckel mit Frischhaltefolie abgedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Jetzt eine kleine Portion davon abschneiden und auf dem eingepuderten Backbrett 7–10mm dick auswellen. Springerlesmodell in den leicht eingepuderten Teig eindrücken. Den restlichen Teig in der Schüssel sofort wieder abdecken, er trocknet sonst schnell ab. Die Springerle auf ein gepudertes Holzbackbrett setzen und 24–48 Stunden trocknen lassen.

Vor dem Backen muss die Unterseite der Springerle wieder befeuchtet werden und zwar setzt man sie kurz auf ein gut feuchtes Küchenhandtuch. Auf das Backpapier Anis streuen und die Springerle nach dem Anfeuchten draufsetzen. Backofen vorheizen, bei Ober und Unterhitze 150° ca. 10 Minuten backen, dann auf 125° zurückschalten und weitere 10 Minuten backen, bei Umluft 140° ca. 20 Minuten.

Nach dem Backen in einem Pappkarton an einem feuchten Ort aufbewahren, auf dem Balkon oder in einem kühlen Keller.

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

ÄNIS·PARADIES®

www.springerle.com