

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Springerle Backen

Gattung: Backen, Gebäck, Advent, Weihnachten

500 g Puderzucker,	1/2	Zitrone, Schale
500 g Mehl,	1/2 Essl. Schnaps,	
4 Eier,	Anis	
1 Msp Hirschhornsalz,		

Mehl und Puderzucker warm stellen. Die Eier 10 bis 15 Minuten schaumig rühren. Anschließend den gesiebten Puderzucker zugeben und nochmals 15 bis 20 Minuten rühren.

Nach 2/3 der Rührzeit Hirschhornsalz, abgeriebene Zitronenschale und Schnaps dazugeben. Das gesiebte Mehl nach und nach unterkneten bis eine feste Masse entstanden ist.

Den Teig zugedeckt 1 bis 2 Stunden kalt stellen und danach auf einer glatten, mit Mehl bestäubten Oberfläche 1 cm dick ausrollen. Die Model in den vorbereiteten Teig pressen, die einzelnen Motive mit dem Messer oder Teigrädchen ausschneiden und 24 Stunden im warmen Raum trocknen.

Backblech einfetten und mit Anis bestreuen. Die Unterfläche der Springerle mit Zuckerwasser benetzen und auf das vorbereitete Blech setzen.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen und das Blech auf die mittlere Schiene stellen. Während der ersten 20 Minuten bleibt die Ofentür einen Spalt geöffnet und anschließend, für die restliche Backzeit von 20 Minuten, vollständig geschlossen.