

Weihnachtsplätzchen Rezepte

Limetten Springerle

Anzahl: 45 stück

Gattung: Kekse, Backen, Plätzchen, Weihnachten

250 g	Zucker		- Zitronensaft
1	Zitrone	350 g	Mehl
2	Eier	1	Msp. Backpulver
3	Teel. Limettensaft ersatzweise		Mehl für die Formen

Mindestens eine Woche vorher schon den Zitronenzucker vorbereiten:
Zucker mit der in Streifen geschnittenen Schale einer unbehandelten Zitrone eine Woche durchziehen lassen, dann die Schale entfernen.

Zitronenzucker mit den Eiern zu einer schaumigen Masse rühren, währenddessen den Limettensaft zufügen. Nach und nach Mehl und Backpulver untermengen.

Teig 5 mm dick ausrollen, gemahlte Springerleformen darauf drücken.
Springerle auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. mit einem Tuch bedeckt über Nacht trocknen lassen.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten hell backen.