

Weihnachtsbacken Rezepte

Springerle

Gattung: Backen, Ei, Plätzchen, Weihnachten

4	Eier	1	Prise/n Salz
500 g	Puderzucker	500 g	Mehl
1	Essl. Rum		Mehl zum Ausrollen und
1	Prise/n Hirschhornsalz		- Bestäuben
	Abgeriebene Schale einer		Margarine zum Einfetten
	- Zitrone	2	Essl. Anissamen

Eier und Zucker 20 Minuten schaumig rühren. In Rum aufgelöstes Hirschhornsalz, Zitronenschale und Salz dazugeben. Mehl unterrühren. Den Teig gut durchkneten. 3 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig darauf 7 mm dick ausrollen. Bemehltes Holzmodell darauf legen, fest andrücken. Wiederholen, bis die ganze Teigfläche bedruckt ist. Teig rings abschneiden oder abrädeln. Mit einem Messer aufs gefettete, dünn mit Anis bestreute Backblech setzen. Mit einem Küchentuch bedeckt an einer kühlen Stelle 12 Stunden stehen lassen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 Minuten bei 160 Grad.

Die Springerle müssen weiß bleiben und gleichmäßig hoch werden. (Plätzchen evtl. nach 15 Minuten Backzeit mit Pergamentpapier bedecken.) Blech aus dem Ofen nehmen. Mit einem trockenen Pinsel von Mehlrückständen befreien.

Ergibt ca. 112 Stück Wenn sie die Springerle zu Weihnachten essen wollen, sollten Sie sich mindestens drei Wochen vor dem Fest ans Backen machen. Das Gebäck in verschlossener Blechdose kühl und trocken aufbewahren.