

Unser Rezeptvorschlag für Sie: Schwäbische Springerle

Zutaten:

- 500g Puderzucker
- 4 Eier
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 500g Mehl



Zubereitung:

Den Puderzucker mit den Eiern schaumig rühren – je länger, je besser. Die abgeriebene Zitronenschale und das gesiebte Mehl nach und nach unter die Schaummasse rühren. Zuletzt den Teig durchkneten, bei Bedarf von Hand etwas Mehl dazu geben, und einen guten Zentimeter dick ausrollen. Nun den Springerlesmodel mit Mehl bestäuben. Die Oberfläche des Teigs ebenfalls gut mit Mehl bestäuben und dann den Model in den Teig drücken.

Bei den ersten Versuchen kann es durchaus sein, dass etwas Teig im Model hängen bleibt. Aber das wird von Mal zu Mal besser – einfach die Teigoberfläche mit genügend Mehl bestäuben. Anschließend die Springerle mit einem Wellenmesser an den Kanten schneiden und auf ein mit Mehl bestäubtes Backpapier legen, nach Belieben können die Springerle auf Anis gesetzt werden. Nun sollten die Springerle ein bis zwei Tage bei Raumtemperatur trocknen, dabei die Springerle immer wieder vom Backpapier lösen. Vor dem Backen die Springerle auf ein frisches Backpapier umsetzen und das Mehl an der Oberfläche mit einem Pinsel entfernen. Den Backofen auf 120°C (Heißluft) vorheizen. Die Springerle ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen (bis sie an der Unterseite nicht mehr kleben, die Oberfläche muss aber weiß bleiben!). Während der ersten 20 Minuten sollte die Backofentür nicht geöffnet werden. Wenn die Springerle richtige „Füße“ haben, dann hat man alles richtig gemacht.

Wir wünschen Ihnen ein gutes Gelingen!