

Limetten - Springerle

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 45 Stück

250	Gramm	Zucker
1		Unbehandelte Zitrone
2		Eier
3	Teel.	Limettensaft (ersatzweise Zitronensaft)
350	Gramm	Mehl
1	Messersp.	Backpulver
		Mehl für die Springerleformen

Anleitung:

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, gemehlte Springerleformen daraufdrücken. Springerle auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Mit einem Tuch bedeckt über Nacht trocknen lassen.

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