

Springerle

Zutaten für: 1 Keine Angabe

ZUTATEN

500	Gramm	Feines Mehl
500	Gramm	Puderzucker
4		Eier
	Etwas	Zitronenschale
1	Messersp.	Hirschhornsalz
		Stärkemehl
		Anis

Anleitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, das gesiebte Mehl darunter mischen und gut durchkneten. Den Teig abdecken und ruhen lassen. Nach mind. 1 Std. den Teig abschneiden, ca. 8-10 mm dick ausrollen und mit Stärkemehl bestäuben. Mit der Springerleform die Motive auf den Teig drücken, danach die einzelnen Bilder ausschneiden und über Nacht bei mäßiger Wärme abtrocknen lassen.

Auf ein gefettetes Blech Anis ausstreuen, die Springerle darauflegen und bei 160°C in ca. 20-30 min. blaßgelb backen.

Quelle:

RK 25.02.2004 von Konrad Heizmann