

Springerle (Mit Hirschhornsalz)

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

4	klein.	Eier
500	Gramm	Feiner Zucker
	Etwas	Abgeriebene Zitronenschale
500	Gramm	Mehl,
1	Messersp.	Hirschhornsalz

FÜR DAS BLECH

Anis

Anleitung:

Eier trennen und Eiweiss steif schlagen. Zucker und Eigelb in das Eiweiss rühren bis eine homogene Masse entstanden ist. Zitronenschale, Mehl und Hirschhornsalz unterrühren. Dann den Teig auf einem Backbrett kneten bis er geschmeidig ist. Eine Teigkugel formen und zugedeckt 1 Stunde kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen. Model (Hohlform) mit etwas Mehl bestäuben und auf den Teig drücken. Model abheben, die Form ausschneiden und die Springerle auf das mit Aniskoernern bestreute Backblech legen. Ueber Nacht die Springerle gut abtrocknen lassen. Am naechsten Tag Backofen auf 160 Grad vorheizen und die Springerle auf der mittleren Schiene backen. In den ersten 20 Minuten die Backofentuer einen Spalt offen lassen. Dann den Backofen schliessen und die Springerle fertig backen bis der Boden goldgelb, die Oberflaeche aber noch weiss ist. Nach dem Backen jedes Springerle mit einer weichen Buerste vom anhaftenden Mehl befreien. Springerle einige Tage offen stehen lassen, damit sie weich werden.

In einer Weissblechdose sind die Springerle mindestens 4 Wochen haltbar.