

Springerle-Rezept

*2 große Eier (100g)
250 g Puderzucker
250 g Mehl Type 405
etwas Backpulver oder Hirschhornsalz
ganze Anissamen zum Bestreuen des Blechs*

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Das Backpulver/Hirschhornsalz unter das Mehl mischen. Anschließend das Mehl vorsichtig unter die Eiermasse heben bis ein weicher Teig entsteht. Nach der Ruhezeit (mindestens 2 Stunden) nehmen Sie einen kleinen Teil vom Teig und rollen diesen dünn aus.

Dann prägen Sie ihn mit dem Model. Anschließend lösen Sie den Teig aus der Form und schneiden ihn mit spitzen Messern zu. Die geprägten Teigstücke legen Sie auf ein leicht gefettetes mit Anis bestreutes Blech. Nach 1 bis 2 Tagen Ruhezeit backen Sie die Plätzchen ca. 10 Minuten lang bei 180°C Unterhitze.

Nach dem Auskühlen können Sie die Plätzchen ca. 6 Monate in Dosen lagern.

Viel Spaß beim Backen!