



Tradition

SPRINGERLE auch Eiermarzipan genannt, ist ein Gebildegebäck, das man heute nur noch selten findet. Grundlagen der Herstellung sind die alten Lebzeltermodel und Geduld für die zeitaufwendige Anfertigung der kleinen Kunstwerke.



GESCHICHTE: Was Schreiner oder Schlosser, Uhrmacher, Metzger oder Bäcker den lieben langen Tag machen weiß jeder. In früheren Zeiten hingegen gab es Berufe, die inzwischen ausgestorben und deren Tätigkeiten und Lebensumstände heute vergessen sind. Einer davon ist der Lebzelter. Der Name leitet sich von „Leben“ oder „gebackener Laib“ = Lebkuchen ab, wobei die Herkunft des Namens bis heute nicht eindeutig geklärt ist. Im 13. Jahrhundert erschienen diese Bezeichnungen zum ersten Mal und im Jahr 1473 wurde die Lebzelterzunft in München erstmals schriftlich erwähnt. Der Lebzelter war Lebküchener, Metsieder und Wachszieher in einer Person und stellte Gebildegebäck (Springerle), Honiglebkuchen, Met und Kerzen her. Sein ganzer Stolz waren Holzmodel, die er zur Ausformung der Springerle verwendete. Aus den Lebzelttern entwickelten sich um 1830 die Zuckerbäcker und später die Konditoren.

REZEPT: 2 große Eier, 250 g Puderzucker, 250 g Mehl Type 405, etwas Backpulver oder Hirschhornsalz und ganze Anissamen zum Bestreuen des Blechs. Zubereitung: Die Eier mit dem Zucker sehr lange schaumig rühren. Das Backpulver/Hirschhornsalz unter das Mehl mischen. Anschließend das Mehl unter die Eiermasse heben bis ein weicher Teig entsteht. Nach einer Ruhezeit von mindestens 2 Stunden, nehmen Sie einen kleineren Teil vom Teig und rollen diesen dünn aus. Dann prägen Sie ihn mit dem Holzmodel. Anschließend lösen Sie den Teig aus der Form und schneiden ihn mit spitzen Messern zu. Die geprägten Teigstücke legen Sie auf mit Anis bestreute Bleche. Nach ein bis zwei Tagen Ruhezeit backen Sie diese bei 180°C ca. zehn Minuten. Ein schönes Springerle zeichnet sich durch ein klares, weißes Relief und ein goldgelbes Füßchen aus.



Veranstaltungen Advent 2023

- 8. Okt.** **Kunsthändlermarkt in der Brauerei Aying**
Sonntag 10.00 - 17.00 Uhr
- 4./5. Nov.** **Martinimarkt im Schloss Johannisberg/Rheingau**
Samstag & Sonntag 10.00 - 17.00 Uhr
- 9./10. Nov.** **Offene Backstube**
Verkauf von Springerle, Lebkuchen, Schokolade, Nüssen
Donnerstag ab 17.00 Uhr, Freitag 10.00 - 17.00 Uhr
- 24. - 26. Nov.** **Andechser Advents- & Spanschachtelmarkt**
im Florianstadl, Kloster Andechs
Freitag 14.00 - 18.00 Uhr
Samstag & Sonntag 10.00 - 17.00 Uhr
- 1. - 3. Dez.** **Christkindmarkt im Freilichtmuseum Glentleiten**
Freitag & Samstag 11.00 - 20.00 Uhr
Sonntag 11.00 - 18.00 Uhr
- 1. - 3. Dez.** **Kunsthändlermarkt Kloster Benediktbeuern**
Freitag 12.00 - 17.30 Uhr
Samstag & Sonntag 9.30 - 17.30 Uhr
- 9./10. Dez.** **Adventsmarkt im Schaffhof bei Freising**
Samstag & Sonntag 10.00 - 18.00 Uhr
- 9./10. Dez.** **Advent im Königlichen Kurhaus Bad Reichenhall**
Samstag & Sonntag 11.00 - 17.00 Uhr
- 16./17. Dez.** **Markus Wasmeier Freilichtmuseum Schliersee**
Samstag & Sonntag 11.00 - 19.00 Uhr
- 27. Nov. -** **Weihnachtsmarkt München am Marienplatz**
24. Dez. Stand der Brotmanufaktur Schmidt,
links neben der Mariensäule
täglich 10.00 - 21.00 Uhr
- Verkauf** **Pavillon Reis** Wolfratshausener Str. 224, 81476 München
Tölzer Heimatwerk Marktstr. 48, 83646 Bad Tölz
Konditorei Kröner Obermarkt 8, 82418 Murnau
Café Simon Am Rindermarkt 10, 94032 Passau