

Schwäbische Springerle

Für 40-50 Stück



Für den Teig:

3 Eier Größe L oder
4 Eier Größe M (190-200 g),
zimmerwarm
½ TL Hirschhornsalz
500 g Puderzucker, gesiebt
500 g Weizenmehl (Type 405)

Außerdem:

Bäckerstärke oder Mehl zum
Bestäuben
2 TL Anis, ganz (optional,
siehe Tipp auf unserem Blog)

1. Die Eier mit dem Hirschhornsalz etwa 2 Minuten lang schaumig schlagen. Puderzucker esslöffelweise zugeben und weitere, mindestens 10 Minuten cremig schlagen. Mehl sieben und ebenfalls esslöffelweise unterrühren. Den noch relativ weichen Teig gut abdecken und für circa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise etwa 8 mm dick ausrollen. Den restlichen Teig wieder abdecken, damit er nicht austrocknet.
3. Die Oberfläche des ausgerollten Teigs mit etwas Mehl bestäuben. Auch die Model mit etwas Mehl ausstauben. Den Model fest in den Teig drücken. Springerle ausstechen oder ausschneiden und auf einem Küchentuch 1-2 Tage lang trocknen lassen, je nach Luftfeuchtigkeit und Raumtemperatur.
4. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, nach Belieben Anis darauf verteilen.
5. Die Springerle-Unterseite befeuchten, indem die Springerle einzeln kurz auf ein gut feuchtes Tuch gestellt werden. Dabei darauf achten, dass die Oberfläche und die Seiten der Springerle trocken bleiben.
6. Die Springerle auf das Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) 10-15 Minuten backen, dann auf 125°C Ober-/Unterhitze zurückschalten und weitere rund 10 Minuten backen.
7. Nach dem Backen in einem Pappkarton an einem feuchten Ort aufbewahren, auf dem Balkon oder in einem kühlen Keller.