

Rezept

Eier-Springerle

250 g Eier (mit der Eierschale gewogen) ca. 4 große Eier
500 g Puderzucker
550 g Weizenmehl, Type 405
Schale einer ungespritzten Zitrone oder 1 Päckchen Vanillezucker
ggf. 1 Messerspitze Backpulver
1 Prise Salz
Anissamen
0,1 cl. Kirschwasser

Die Eier mit dem Zucker mindestens 10 Minuten rühren. Das Mehl sieben, mit den übrigen Zutaten (ohne das Kirschwasser) gut vermischen und unter die Eiermasse geben. Dann das Kirschwasser zugeben.

Den Teig mindestens 60 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Zum Ausformen sollte der Teig kühl sein. Den Teig je nach Modelstärke 1 bis 1,5 cm dick ausrollen und den leicht bemehlten Teig kräftig in die Model drücken. (Den restlichen Teig immer wieder gut mit Folie abdecken.)

Die Springerle ausschneiden/ausrädeln und auf gefettete, ggf. mit Anis bestreute Bleche geben und je nach Größe in einem warmen Raum (Zimmertemperatur) trocknen lassen (1 Tag, bei großen Ausformungen 2 Tage).

Die ausgeformten Springerle auf dem mit Butter gut gefetteten Blech im Backofen bei schwacher Hitze ca. 130° bis 150° (je nach Backofen) etwa 15 –30 Minuten auf zweitunterster Schiene backen (nur mit Ober- und Unterhitze, keine Heißluft!).

Die Springerle sollen oben weiß bleiben und unten goldgelbe „Füßle“ bekommen.

Die fertigen Springerle mit Apfelschnitzen in Blechdosen aufbewahren. (Apfelschnitze auf Haushaltspapier legen und jeden 2. Tag austauschen – Schimmelgefahr).

Ergänzende Hinweise

Wenn der Teig am Abend vorher zubereitet wird, kann er in Klarsichtfolie und Tupperdose im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Anis vor dem Aufsetzen der frisch ausgeformten Springerle auf das gefettete Blech streuen. Der Anis verbindet sich dann mit dem Boden der Springerle. Gemahlener Anis macht den Teig gräulich.