

Zutaten

4 Eier
500 g Zucker
abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone
1 Messerspitze Hirschhornsalz
650 g Mehl
etwas Speisestärke
Fett und Anis für das
Backblech

Zubereitung

Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die Zitronenschale zugeben und das gesiebte Mehl mit dem Hirschhornsalz nach und nach dazurühren.

Dann den Teig auf dem Brett durchkneten und anschließend 1 Stunde kühl ruhen lassen.

B I B E R A C H E R Springerle

Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Den mit der Speisestärke bestäubten Model gut in den Teig drücken und vorsichtig wieder abheben. Einzelne Rechtecke ausrädeln, mit dem Messer ausschneiden oder mit einem dazu passenden Ausstecher ausstechen und auf ein gefettetes, mit Anis bestreutes Backblech legen.

Die Springerle über Nacht in einem kühlem Raum trocknen lassen.

Sie werden ca. 30 Minuten bei 150 Grad im Backofen (Stufe 1 im Gasherd) blassgelb gebacken.

Aufbewahrung

Nach dem Backen werden die Springerle zum Weichwerden einige Tage offen an die kühle Luft gestellt und können dann zur Aufbewahrung in Blechbüchsen gelegt werden.