Springerle

Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger

Meine diesjährigen Springerle – super Füßchen bekommen und super Geschmack. Bin zufrieden 🙌

Zutaten:
4 Eier
500g Puderzucker
500g Mehl 405 (In Österreich Type 480)
2 Msp. Hirschhornsalz
Anissamen

Zubereitung:
Die Eier mit dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Gesiebten Puderzucker dazu geben und auf Stufe 4 mindestens 20 Minuten weiterrühren.

K-Haken einsetzen,das gesiebte Mehl und das Hirschhornsalz dazu geben und alles kurz auf Stufe 2 verrühren.

Teig 2 Stunden kalt stellen.Der Teig ist sehr klebrig aber wird durch das kühlen fester.

In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier auslegen und mit Anissamen bestreuen.

Gekühlten Teig ca 1 cm dick ausrollen. Springerle Models in Mehl tunken und ausstechen. (Sollte der Teig zu weich sein

noch etwas Mehl drunter geben). Die Ränder mit einem Teigrädchen abschneiden.

Ich habe es dieses Jahr mal noch mit Keksstempel probiert,das hat auch super geklappt.

Die ausgestochenen Springerle aufs Backblech geben und bei Raumtemperatur mindestens 12 Stunden ruhen lassen (ganz wichtig, nicht abdecken, damit sie schön trocken werden)

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei Ober/Unterhitze 150 Grad 20 Minuten auf einem dunklen Backblech backen.

Springerle nie in Blechdosen lagern,da werden sie hart. Ich lagere sie immer in einem sauberen Stofftäschchen, so bleiben sie wochenlang schön weich.