

# «*SPRINGERLE*»



## *Zutaten :*

*4-5 Eier (220g, ohne Schale)*

*500g Puderzucker*

*1 Esslöffel gereinigter und leicht gerösteter Änis*

*500g Mehl (feines Weissmehl).*



Eier und Zucker gut schlagen (mit einem Mixer), bis eine luftige und weiße Crème entsteht. Änis und Mehl darunter vorsichtig kneten und 1 Stunde ruhen lassen im Kühlschrank.

Den noch leicht klebenden Teig in vier Teile teilen, und einzeln auf Mehl, 8-10 mm dick ausrollen. Damit sich der Teig nun wie Seide anfühlt, nochmals leicht mit Mehl bestäuben.

Jetzt den hauchdünn ausgemehlten Model gleichmässig eindrücken, das Bild mit einem passenden Ausstecher oder einem Messer ausschneiden, und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nach 24 Stunden Trocknungszeit (ruhiger Ort, gleichbleibende Temperatur, kein Durchzug) werden die Springerle bei ca. 150-160° ganz unten im Ofen ca 12-15 Minuten lang gebacken (sie müssen weiß bleiben). Beim Backen sollte das Gebäck unten aufgehen, so entstehen die berühmten "Füsschen".

An einem kühlen, feuchten Ort (Balkon, Keller...) bleiben die Springerle am längsten weich und frisch. (An der Wärme trocknen die Springerle eher aus und sind dann schneller hart).

**ARTAL-SOUVENIRS 31, rue du Bain aux Plantes 67000 STRASBOURG tél : +33 388328754**

Email : [contact@artal-souvenirs.fr](mailto:contact@artal-souvenirs.fr)

Internet : [www.artal-souvenirs.fr](http://www.artal-souvenirs.fr)