

**EINKAUFLISTE:**

440 g Zucker  
50 ml Eigelb (ca. 2 bis 3 Eigelb)  
150 ml ganze Eier ( ca. 3 Eier)  
Salz  
Zitronenaroma  
Vanillearoma  
50 ml kochendes Wasser  
8 g Hirschhornsalz  
15 ml kaltes Wasser  
760 g Mehl  
4 g Anis

**Außerdem:**

Mehl für die Arbeitsfläche  
Model  
Teigrädchen  
Backblech  
Backpapier  
Wasserzerstäuber (Blumenspritze)

**Ruhezeit für Springerle:**

ca. 12 Stunden

**Backzeit und Backtemperatur:**

mindestens 10 Minuten bei 180 Grad (Unterhitze)

**ZUBEREITUNG:**

Blech mit Backpapier auslegen.

Zucker, Eigelb, Eier, Salz und Aromen so lange in der Küchenmaschine verquirlen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Dann kochendes Wasser einfließen lassen, das Hirschhornsalz in kaltem Wasser auflösen und ebenfalls zugeben. Anschließend Mehl und Anis zügig unterarbeiten und den Teig auf der gemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auswellen.

Jetzt mit den Modeln die Ornamente aufdrücken und anschließend mit dem Teigrädchen die Gebäcke ausrädeln. Das aufgelegte Backpapier mit Wasser (Blumenspritze ist hierfür ideal) besprühen, Springerle aufsetzen und am besten über Nacht trocknen lassen.

Am anderen Morgen den Backofen vorheizen und die Springerle wie angegeben backen.

**Bitte beachten:**

Die Backzeit hängt von der nächtlichen Raumtemperatur ab, deshalb bitte die Springerle ab der 10. Backminute kontrollieren. Sind die Füßchen braun, sind die Gebäcke auch fertig.

**Mein Spezialtipp:**

Backpapier mit Wasser benetzen, siehe oben. Das ist sinnvoll, weil die Springerle dann von unten her angefeuchtet bleiben und am nächsten Tag garantiert noch genügend Kraft haben, um ordentlich in die Höhe zu gehen.

**Teig gleichmäßig auswellen:**

Das schaffen Sie ganz einfach mit Hilfe von zwei Vierkanthölzern. Eines legen Sie rechts, eines links des Teiges, der Abstand darf nur so groß sein, dass Ihr Wellholz gleichzeitig auf beiden Latten aufliegen kann. Rollt man jetzt über die beiden Latten, wird die dazwischenliegende Masse auf eine exakt einheitliche Höhe gedrückt. Wenn Sie dann noch die Model immer gleich stark aufdrücken, wird das Gebäck nicht „auf der Kippe“ stehen.

**Springerle richtig aufbewahren:**

Dazu müssen Sie die Feuchtigkeit im Gebäck erhalten. Eine gut verschlossene Dose ist deshalb ideal oder auch eine Plastiktüte, aus der man die Luft absaugen kann.