Rezept

Springerle Plätzchen mit Anis

Ein Rezept von Springerle Plätzchen mit Anis, am 27.04.2024

Zutaten

2	Eier (M)
2 Pck.	Vanillezucker
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone (nach Belieben)
	Springerle-Model (Figuren/Motive und Größen nach Wahl)
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
	Anissamen fürs Backblech (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 15 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und nach Belieben mit Zitronenschale mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts in ca. 5 Min. zu einer schaumigen Creme schlagen. Unter weiterem Rühren das Mehl dazugeben und unterarbeiten. Zum Schluss alles mit der Hand kurz durchkneten, bis ein weicher Teig entstanden ist.

2. Den Teig 5-10 Min. stehen lassen. Inzwischen das Backblech mit Backpapier auslegen und nach Belieben mit Anissamen ausstreuen. Die Model hauchdünn mit Mehl bestäuben.

3. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen, dabei nicht zu viel Druck mit dem Nudelholz ausüben und den Teig zum Schluss mit ganz wenig Mehl bestäuben.

4. Die Model nach und nach mit der Mulde nach unten gleichmäßig in den Teig drücken und wieder abnehmen. Die eingedrückten Figuren/Motive entlang des sich abzeichnenden Modelrandes mit dem Messer ausschneiden. Die Springerle auf das Blech legen, überschüssiges Mehl mit einem Pinsel entfernen und die Springerle bei Raumtemperatur trocknen lassen.

5. Am nächsten Tag den Backofen auf 150° (Umluft ist ungeeignet) vorheizen. Die Springerle im Ofen (unten) in 10-25 Min. ganz hell backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.