Springerle

Zutaten

- 500 g Puderzucker
- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 2 EL Obstler
- abgeriebene Zitronenschale
- Anis (ganz)

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Rührgerät 30 Minuten schaumig schlagen. Dann Schnaps, Zitronenschale und das gesiebte Mehl dazugeben. Gut kneten, den Teig ein wenig ruhen lassen. Portionsweise Teig 1cm dick auswellen und die glatte Seite bemehlen (mit Fingerspitzengefühl). Dann in das Holz- oder Tonmodel drücken. Darauf achten, dass alles abgedruckt ist und der Teig nicht hängen bleibt.

Herausnehmen und entsprechend ausschneiden bzw. ausradeln. Fertige Teiglinge auf ein bemehltes Backblech legen und über Nacht trocknen lassen. Am andern Tag überschüssiges Mehl abpinseln, evtl. Löcher einstechen (falls sie mit Schleife an den Weihnachtsbaum gehängt werden sollen).

Vorsicht

Zum Backen Blech mit Backpapier oder Fett vorbereiten. Anis darauf streuen und die Springerle draufsetzen. Langsam bei 120 bis 150 Grad Celsius ca. 30 Min. backen. Sie sollten oben weiß bleiben und unten eben ihre "Füßle" bekommen.

Viel Spaß beim Nachmachen!