

# „Rezept für Springerle“

5 kleine Eier

500 g Puderzucker

500 g Mehl (sieben)

1 TL Natronpulver

Anispulver nach belieben

Ganze Aniskörner

Kirschwasser nach belieben

(Anis kann auch durch Zitronensaft und Zitronenabrieb ersetzt werden)

Eier und Puderzucker schaumig rühren (Mind. 10 Minuten) Danach die restlichen Zutaten zugeben und zu einem seidigen Teig verkneten. (keine Aniskörner) Den Teig je nach Modeltiefe dicker oder dünner auswellen und das bemehlte Model in den Teig drücken. Das Springerle mit einem Teigrad ausschneiden oder einen passenden Ausstecher benutzen. Die Springerle 12-14h auf dem Blech trocknen lassen. Vor dem Backen mit einem Backpinsel auf der Unterseite leicht anfeuchten, die Aniskörner auf dem Blech verteilen und danach sofort in den vorgeheizten Backofen (140 Grad). Die Springerle sind fertig, wenn die „Füsse“ beginnen sich Goldgelb zu verfärben.

  
**Dunger Haushaltswaren**  
89188 Merklingen

Laichinger Weg 1

89188 Merklingen

Tel.: 07337/924798 Mobil: 0160/1574357 Fax: 07337/9247877

E-Mail: [mail@dunger-haushaltswaren.de](mailto:mail@dunger-haushaltswaren.de)

Url: [www.dunger-haushaltswaren.de](http://www.dunger-haushaltswaren.de)

