

Springerle

Für ca. 40 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Trockenzeit: über Nacht

Backzeit: ca. 30 Minuten

ca. 45 kcal • 0,5 g Fett • 9,8 g KH • 10 % Fettkalorien

Zutaten

2 Eier

200g Puderzucker

2 Päckchen Vanillezucker

250g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

Anissamen zum Bestreuen

Zubereitung

1. Die Eier auf höchster Stufe schaumig schlagen. Den Puderzucker nach und nach dazusieben. Den Vanillezucker unterrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver sieben. Die Hälfte davon unterrühren, das restliche Mehr unterkneten.
3. Den Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen und dann etwa 1cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Springerleform fest auf den Teig drücken. Die Form abnehmen und die Figuren mit einem Messer auseinander schneiden.
4. Die Springerle auf ein mit Anissamen bestreutes Backblech setzen und über Nacht in einem warmen Raum trocknen lassen.
5. Den Backofen auf 130°C vorheizen. Die Springerle etwa 30 Minuten backen. Die Oberseite sollte möglichst hell bleiben.