

Springerle

Springerle ist ein traditionelles Festtagsgebäck

Springerle (in der Schweiz **Anisbrötli** oder **Springerli** – im fränkischen Raum **Eierzucker** genannt) ist ein traditionelles Festtagsgebäck aus einem Anis-Eierschaumteig. Es wurde sowohl an kirchlichen Feiertagen (Ostern, Pfingsten und Weihnachten) als auch zu familiären Festen (Hochzeit, Taufe) mit jeweils passenden Motiven gebacken. Sie gehören wie Spekulatius zum Bildgebäck. Springerle sind in Süddeutschland, Teilen von Österreich, der Schweiz, im Elsass und Ungarn bekannt.

[Wikipedia](#)

Zubereitung

Zucker und Eier werden 1 Std. tüchtig gerührt, sodann Ammonium, verlesenen Anis, sowie das gesiebte, gut trockene Mehl zu gegeben. (Man hängt das Mehl in einem Säckchen 14 Tage in die Nähe des Ofens.) Der Teig wird auf dem Wellbrett glatt zusammen gearbeitet, 3/4 cm dickausgewellt und ein Stück davon auf eine mit Mehl bestäubte Holzformgelegt. Mit deinem Ballen der mit Mehl bestäubten Hand drückt man denTeig in die Form ein und wellt hierauf die Fläche wieder glatt,wobei zu beachten ist, daß der Teig nicht über den Rand hinausgewellt wird. Nun schneidet oder rädelt man die Springerle auseinander, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl und Anis bestreutes Brett und läßt sie über Nacht in einem Warmen Zimmer stehen. Die Springerle werden sodann auf ein bestrichenes mit Mehlbestäubtes Blech gesetzt und in einem abgelühlten Ofen 1 Std. gebacken; sie müssen oben schön weiß, unten gelb sein und sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl

sein. Die Springerle sollen 2–3 Wochen vor Gebrauch gebacken werden. (Stückzahl: 60–80.)

Die Model

Model-Holzwalz

Das übliche Material für Holzmodel ist Birnenholz. Es ist hart, splittert kaum und seine Härchen richten sich nicht auf, wenn es nass wird. Dadurch werden auch feinste Ziselierungen auf den Plätzchen sichtbar. Das Modelstechen gehörte lange Zeit zum Handwerk der Konditoren oder Zuckerbäcker. Model gehören zur Volkskunst und sind selten signiert. Heutige Model werden meist mit Hilfe von Fräsen hergestellt oder in Kunstholz gegossen.

Zutaten

- 5 Eier
- 1 Pfd. Zucker
- 1 1/4 Pfd. Mehl
- 2g Ammonium, 1 Teel. Anis.
- Zum Bestreuen des Bleches:
- 1 Teel. Anis, Wachs.

Es gibt viele verschiedene Rezepte für Springerle, teils auch bekannt als Anisbrötli, Chräbeli etc.

Und so erstellt Margareta meine Springerle her:

Zutaten nach Margaretas Rezept

- 5 Eier
- 500g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Kirsch (Zuger Kirsch)
- 1 1/2 Esslöffel ganze Anis
- 550g Mehl

Zubereitung

Die Eier und Puderzucker in eine Schüssel geben, mit Rührwerk sehr gut schaumig rühren. Salz, Kirsch und Anis dazugeben und das Mehl darunter mischen, leicht zusammenkneten. Teig etwas ruhen lassen.

Formen

Holzbrett mit Mehl wenig bestäuben. Teig zwischen zwei 1 cm dicke Kanthölzer auswallen. Mit dem bemehltem Modelwallholz (noch von Grossmutter) die Bildchen gut aufwallen, ausschneiden und auf ein mit Butter eingefettetes Blech legen. Mindestens 24 Stunden trocknen lassen.

Zwischen zwei 1cm Kanthölzern und Klarsichtfolie auswallen

Mit der Modelwalze modellieren

Danach mit einem breiten Messer zuschneiden und auf Blech legen

Auf dem Blech offen mindestens 24 Std trochnen lassen.

Backen

20-35 Minuten bei schwacher Hitze (140 Grad) im unteren Drittel des nichtganz geschlossenen vorgeheizten Backofens. Wenn die Springerlesogenannte Füsse bekommen sind sie bald fertig. Kontrollieren ob der Boden etwas gelblich ist. Nicht zu lange drin lassen, sonst werden sie hart.

Aufbewahren

Die Springerle in ein grosse Blechdose mit Deckel geben und dazu einen Apfel hineinlegen. So werden die Springerle nicht hart.

Lebkuchen

Einfache, weisse Lebkuchen

Lebkuchen ist ein süßes, kräftig gewürztes, haltbares Gebäck, das in vielfältigen Formen und Varianten vorkommt. In vielen Kulturen ist er ein fester Bestandteil des Weihnachtsgebäcks, nur wenige Sorten werden insbesondere auf Jahrmärkten und Volksfesten ganzjährig angeboten. Die Bäcker zählen Lebkuchen zu den Dauerbackwaren. [Wikipedia](#)

Zubereitung

Eier und Zucker rührt man 1 Std. schaumig, gibt die vorgerichteten Zutaten, Pottasche und das gesiebte Mehl zu und arbeitet die Masse auf ein Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig 1/2 Std. geruht hat welt man ihn 1/2 cm dick aus, schneidet 4 cm breite und 7 cm Lebkuchen, setzt diese auf ein vorgerichtetes Blech und bäckt sie in mässig heissem Ofen hellgelb.

Orangenat und Zitronat fein hacken
Zutaten und Mehl in die Masse einarbeiten

Zutaten

- 4 Eier
 - 1 Pfd. Zucker
 - 60 g feingewiegte Mandeln
 - 60 g feingeschnittenes Zitronat
 - 60 g feingeschnittenes Orangenat, 20 g Zimt
 - 5 g feine Nelken
 - 1(2Teel. Pottasche
 - 1 Pfd. Mehl.
- Zur Glasur:

- 200 g Staubzucker
- 4 Eßl. heißes Wasser.

Nach Belieben kann man die Lebkuchen auch über Nacht trocknen lassen. Nach dem Backen überzieht man sie mit Wasserglasur.

Backzeit: 35–40Min.

(Stückzahl: ca 64.)