



VORARLBERG SPRINGERLE

**ZUTATEN FÜR 20 BIS 30 STÜCK
(JE NACH GRÖSSE DER MODEL)**

*Zeitaufwand: 1 Stunde Arbeit plus
24 Stunden zum Trocknen*

2 Eier
250 g Staubzucker
**½ TL fein abgeriebene
Schale von 1 Zitrone**
250 g Mehl
1 Prise Hirschhornsalz

Holzmodel für die Springerle
Butter für das Backblech
1 EL Anissamen

ZUBEREITUNG

1. Eier, Staubzucker und Zitronenschale mit den Schneebesen des Mixers dickschäumig schlagen.
2. Mehl und Hirschhornsalz vermischen, zur Eier-Staubzucker-Mischung geben und alles rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Die Teigoberfläche mit Mehl bestäuben. Die Holzmodel in den Teig drücken und die Springerle mit einem Messer oder einem Teigrad ausschneiden. Die Springerle auf Backpapier legen und offen 24 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.
4. Das Backblech dünn mit Butter bestreichen und nach Belieben mit Anissamen bestreuen. Die Springerle darauf verteilen.
5. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In die obere Schiene ein leeres Backblech schieben, damit die Springerle nicht zu dunkel werden. Das Gebäck 20 bis 25 Minuten backen und anschließend auf dem Blech auskühlen lassen.