



# Springerle Rezept

240g Eier - 4 Größe L  
400g Puderzucker  
550g Mehl  
1 EL Kirschwasser  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Messerspitzen Backpulver  
Anis aufs Blech

(alle Zutaten zuvor drei Tage bei Zimmertemperatur lagern)



- Eier mit dem Rührgerät schaumig schlagen (ca. 15min)
- Den Puderzucker langsam hinzugeben
- Zwei Messerspitzen Backpulver und einen Esslöffel Kirschwasser hinzufügen
- Anschließend den Vanillezucker leicht unterrühren
- Mehl auf den Tisch geben und eine große Mulde in der Mitte anrichten
- Das zuvor angerührte Material in die Mitte geben und mit dem Teigschaber einarbeiten
- Den Teig in eine Folie oder Tuppereschüssel geben und ca. 20-25min in den Kühlschrank stellen
- Danach wird der Teig geknetet, ausgewellt, in Form gebracht und ausgestochen  
(Tipp: Mit der ersten Hälfte des Teigs beginnen und den Rest im Kühlschrank verwahren, sodass er nicht antrocknet.)
- Den Tisch immer wieder pudern und mit Mehl bestäuben
- Über Nacht (12-24h) bei Zimmertemperatur auf dem Backblech ruhen lassen
- Springerle bei 150°C Ober-/ Unterhitze ca. 25min backen

