

Schwäbische Springerle



Zutaten:

1 unbehandelte Zitrone
4 Eier
Holzmodeln
Pergamentpapier
500 g Puderzucker
Butter



Zubereitung

Eier schaumig rühren und den Puderzucker einrühren, kurz weiterrühren. (Handrührgerät!). Die Zitronenschale und das gesiebte Mehl vorsichtig unter die Schaummasse rühren. Zuletzt den Teig kneten und 1cm dick ausrollen.

Die Holzmodeln mit Mehl bestäuben. Die Oberfläche der Teigplatte dünn mit Mehl bestäuben. Kleine Teigstücke in die Modeln drücken, die Kanten mit einem Messer glatt schneiden und den Teig wieder aus den Modeln klopfen.

Das Mehl an der Teigoberfläche mit einem Pinsel wieder entfernen. Die Springerle auf das Backblech legen und 24 Stunden bei Raumtemperatur trocknen lassen.

Den Backofen auf 120°C vorheizen. Die Springerle mit Pergamentpapier bedecken und 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Während der ersten 20 Minuten den Backofen nicht öffnen!

Die Oberfläche der Springerle soll weiss bleiben, nur die Unterseite darf leicht bräunen.

Die Springerle 2-3 Wochen kühl lagern, damit sie weicher werden.