

# Stefan Vatters **Springerle** - Rezept

## **ZUTATEN:**

4 Eier  
500 g Puderzucker  
500 g Mehl (Type 405)  
1 Messerspitze Hirschhornsalz  
Zitronenschale (o. Zitroback o.ä.)  
Anis



## **Werkzeug:**

Außer den üblichen Küchengeräten **Springerlesmodel**, die gut, d.h. genügend tief und/oder. eindeutig geschnitzt sein sollten. Das ist bei den heute erhältlichen, maschinell gefertigten Teilen leider selten der Fall.

*Tip:* Im **Württembergischen Landesmuseum**, Altes Schloß, Stuttgart, gibt es brauchbare Abgüsse alter Model zu kaufen; sie sehen aus wie aus Holz gemacht, sind aber nicht aus Holz.

Auf dem **Stuttgarter Weihnachtsmarkt** gibt es eine große Auswahl solcher Model eines Schweizer Herstellers an einem Stand in der Sporerstr. (Nähe Markthalle); vgl. auch im Internet unter <http://www.springerle.com> mit einem großen Angebot an Modeln u.a. sowie schönen alten Rezepten für "Änisbrötli"; eines geht nur, wenn man drei Söhne hat...

Hervorragend funktionieren auch die schönen Model-Nachbildungen aus Wachs, die an dem Bienenwachsstand am Eingang des Weihnachtsmarkts am Schillerplatz zu bekommen sind. Die modernen Holzmodel aus industrieller Fertigung ergeben dagegen keine schönen Bilder.

# Herstellung

## I. Abends (!)

**Eiweiß schlagen.**

**Puderzucker und Eigelb** dazugeben, **schaumig rühren.**

**Hirschhornsalz, Zitronenschale** und **Mehl** dazu.

Zu einem glatten Teig **kneten.**

In den Kochbüchern steht meist, man solle den Teig eine Stunde im Kühlen ruhen lassen. Das ist nach meiner Erfahrung nicht nötig. Falls man ihn ruhen lassen will, muß er unbedingt in Haushaltsfolie eingeschlagen werden, da er sonst an der Oberfläche zu sehr austrocknet. Ein Kompromiss: Man läßt ihn in dieser Weise ruhen, bis man die weiteren Vorbereitungen getroffen hat:

Ein **Backblech** wird mit **Backpapier** ausgelegt und dieses dann **mit Anis bestreut.**

Ein Teil (die Hälfte oder ein Drittel) des Teiges wird dann ca. 5 - 8 mm dick **ausgewellt**, der Rest in Folie eingewickelt (s.o.). - Die richtige Dicke muss man einfach ausprobieren; sie hängt auch von den Modeln ab: Sind sie tiefer geschnitzt, muss der Teig dicker sein, damit das Bild vollständig abgedrückt wird.

Nun können die **Model in den Teig - oder umgekehrt** - gedrückt werden.

Es gibt zwei Möglichkeiten:

1) Es werden Stücke in der Größe des Modells ausgeschnitten und dann in das Modell gedrückt. Das gibt die schöneren Bilder und ist vor allem bei sehr großen bzw. tief geschnitzten Modellen zu empfehlen. Bei letzteren drücke ich z.T. von unten noch Teig nach und verfuge ihn vorsichtig. Die Springerle sollen ja nachher auf der Unterseite eben sein.

2) Die Modelle werden mit viel Kraft in den ausgewellten Teig gedrückt. Das geht jedenfalls schneller, bildet aber nicht immer so schön ab.

In jedem Fall ist darauf zu achten, daß Teig und Modell ausreichend **mit Mehl bestäubt** sind. Andernfalls klebt der Teig im Modell fest und es muß erst umständlich wieder sauber gemacht werden. Bei der Methode zwei bestäube ich den ganzen ausgewellten Teig mit Mehl, außerdem die Modelle jeweils bei der ersten Verwendung und dann zwischendurch, sobald ich merke, daß sie

zu kleben beginnen.

Anschließend werden die einzelnen Bilder mit einem scharfen Messer **ausgeschnitten** (oder mit dem Spätzlesschaber oder dem Teigrädle). Runde Bilder kann man mit einem im Durchmesser passenden Glas ausstanzen.

Die fertigen Springerle werden **auf das mit Anis bestreute Blech** gelegt.

Die nach dem Ausschneiden übrigen Teigreste werden schnell zusammengeknetet, wieder ausgewellt und erneut wie beschrieben verarbeitet. Das sollte relativ schnell gehen, weil der Teig immer trockener wird. Die allerletzten Reste kann man dann mit dem beiseite gelegten Teig verkneten und damit wieder von vorne beginnen.

So wird nach und nach der ganze Teig verarbeitet und es wird Blech für Blech mit den Springerle belegt.

Verarbeitet man die oben angegebenen Mengen, dann dürfte es knapp drei Bleche geben. Hat man nicht so viel Bleche oder macht man größere Mengen, dann kann man das komplett belegte Backpapier über die schräge Kante des Blechs auf den Tisch ziehen und dann auf dem Blech mit einem neuen Backpapier weitermachen. Ich mache wegen meiner diversen Lieferverpflichtungen immer gleich die doppelte Menge. Dann liegt über Nacht eine Armada von mindestens fünf Papierstücken voller Gutsle zum Trocknen...

Denn die Springerle muss man nun auf den Blechen bzw. Papieren **über Nacht** in einem kühlen Raum **trocknen** lassen.

Das ist wirklich wichtig: Die Oberseite mit dem Bild muss hart werden. Beim Backen am anderen Tag wird das Hirschhornsalz als Triebmittel aktiv. Es geht in den gasförmigen Aggregatzustand über und entweicht aus dem Teig. Dabei dehnt es diesen aus. Wäre das Springerle oben nicht abgetrocknet, würde es nach oben aufgehen wie ein Brötchen und das Bild wäre weg. Ist die Oberseite hart, so bleibt sie beim Backen fest, das Bild bleibt, der Teig dehnt sich nach unten aus und ergibt die sog. Füßle.

## **II. Am nächsten Morgen werden die Springerle gebacken.**

Sie sollten kurz auf dem Backpapier hin- und hergeschoben werden, damit sie nicht festkleben. Außerdem sollte kontrolliert werden, ob sie auf der Unterseite gleichmäßig feucht sind. Sollten sie da auch abgetrocknet sein, unten mit Zuckerwasser einpinseln.

**Achtung:** Die gesamte **Unterseite** sollte **gleichmäßig feucht**

sind, sonst gibt's nachher keine gleichmäßigen Füßle!

Dann also in den **Backofen**.

**18 - 22 Minuten** bei ca. **150° -160°** auf der zweiten Leiste von unten backen.

Das muß man in den letzten Minuten im Auge behalten! Ich stelle den Wecker zunächst nur auf 15 Minuten ein, dann habe ich die Springerle bis zum Schluss unter Kontrolle:

Sie sollen oben weiß sein. Das Füßle unten soll hellgelb werden, die Unterseite kann eventuell etwas hellbraun werden, aber nur gerade so. Auf keinen Fall dunkelbraun. Das kann man testen durch vorsichtiges Abheben eines Probestückes, z.B. mit einem flachen Pfannenwender: Kleben Sie noch richtig fest, ist es zu früh.

Vom Blech auf einen Rost legen zum **Abkühlen**.

**Sofort nach dem Abkühlen, am besten noch in ganz leicht lauwarmem Zustand, in eine dicht schließende Blechdose packen!!!**

Das ist ganz wichtig, da die Springerle sonst hart werden und erst mühsam mit Apfelschnitzen oder Brotstücken wieder zum Weichwerden animiert werden müssen. Wenn Sie sich dagegen an diesen Tipp halten und auch sonst alles richtig gemacht haben, können Sie die Geschichten der Groß- und Schwiegermütter, die die Springerle Wochen im voraus gebacken und durch allerlei Lagerkünste und Beschwörungen weich gekriegt haben, vergessen und die Springerle ab sofort anbieten.

### **III. Einfach Nachmachen.**

**IV.** Wer unbedingt will, kann sich von den fertigen Springerle eines beiseite legen, um es an Weihnachten an den Baum zu hängen.

Mir sind sie viel zu schade dafür: **Mmmmmmmmmhhh.....**

**Übrigens:**

**Dieses Rezept gibt es auch im Internet:**

**<http://www.stefan-vatter.de/gutsle/springerle.htm>**