

Springerle

Backform: Backblech



Zutaten:

2 Eier
250 g Puderzucker
ca. 250 g Dinkelmehl Typ 630 oder
Weizenmehl Typ 405

Sonstiges:

Etwas Anis
Etwas Speisestärke
Model

Backzeit: 130° Umluft
ca. 25-30 Minuten
im vorgeheizten Backofen

Hinweis:

Nach dem Backen sind die Springerle hart. Lagern am besten in einem Pappkarton auf dem Balkon. Die Springerle ziehen so Feuchtigkeit und die Plätzchen werden nach etwa 1-2 Wochen weich. Dann in eine Blechdose umfüllen. Die Haltbarkeit beträgt so einige Monate.

Die Zubereitung des Rezeptes finden Sie im YouTube-Kanal unter:
Silvia W-K