

Weihnachtsgebäck: Einfaches Springerle-Rezept

Leckere Springerle gehören zu Weihnachten und dürfen in keiner Plätzchendose fehlen. Unser SWR4 Konditor Joachim Habiger stellt ein einfaches Rezept vor und erklärt außerdem, wie das Weihnachtsgebäck nicht steinhart wird.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutaten:

- 200 g ganze Eier
- 500 g Zucker
- 500 g Mehl

Backtemperatur: 160 Grad (Heißluft)
Backzeit: zirka 20 Minuten

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker zirka 20 Minuten in der Anschlagmaschine auf langsamer Stufe gut rühren, dann bleibt die Eimasse stabiler und fester.

Tipp: Das Mehl leicht erwärmen! Dann trocknet der Teig schneller und kann auch schneller in den Backofen.

Dann das Mehl unterheben und einen Teig herstellen und den Teig dann zehn Millimeter dick ausrollen.

Die Modell-Form eindrücken und die Formen ausstechen oder auch ausschneiden.

Den ausgestochenen Teig danach gut antrocknen lassen.

Anschließend goldgelb backen bei einer Backtemperatur von 160 Grad.

Tipp: In Blechdosen können Sie das Weihnachtsgebäck zusammen mit einem Apfelschnitt bis Weihnachten aufbewahren. Der Apfelschnitt sorgt dafür, dass die Springerle nicht hart werden.