

## Schwäbische Springerle

### Zutaten:

500 Gramm Puderzucker

500 Gramm Mehl

4 Eier

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

### Zubereitung:

Für Springerle brauchen sie kleine Holzmodeln von möglichst verschiedener Form. Ein bis zwei Backbleche mit Fett bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Den Puderzucker mit den Eiern schaumig rühren, am besten mit dem Handrührgerät.

Die Zitronenschale und das gesiebte Mehl nach und nach unter die Schaummasse rühren.

Zuletzt den Teig durchkneten und 1 Zentimeter dick ausrollen. Die Holzmodeln mit Mehl ausstäuben. Die Oberfläche der Teigplatte dünn mit Mehl ausstäuben.

Die Oberfläche der Teigplatte dünn mit Mehl bestäuben. Kleine Teigstücke in die Modeln drücken, die Kanten mit einem Messer glattschneiden 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 auf 30 Minuten auf der mittleren Schiebeleiste backen.

Während der ersten 20 Minuten die Backofen nicht öffnen! Die Oberfläche der Springerle soll weiss bleiben, nur die Unterseite darf leicht bräunen. Die Springerle zwei bis drei Wochen kühl lagern, damit sie etwas weich werden.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](http://Weihnachtsplaetzchen.de).