

## Springerle glutenfrei

### Zutaten:

200g Vollei  
250g Puderzucker  
250g Kristallzucker  
500g Mix C  
10 – 20g Anis-Samen (je nach Geschmack)  
2 Prisen Salz  
1 Messerspitze Backnatron oder Hirschhornsalz  
Etwas Zitronenabrieb  
10g Kirschwasser

### Anleitung:

Eier mit Salz und Zucker so lange schaumig schlagen bis sie sehr sehr hell cremefarben und stabil ist. Kann bis zu 45 min dauern.

In der Zwischenzeit die Anis-Samen kurz in einer Pfanne etwas anrösten und auf einem kl. Teller abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Anis-Samen mit dem Mehl etwas mischen. Das Backnatron/Hirschhornsalz in ca. 10g Wasser auflösen.

Wenn die Eimasse fertig geschlagen ist noch kurz das Kirschwasser, das aufgelöste Hirschhornsalz/Backnatron und den Zitronenabrieb unterlaufen lassen.

Dann das Mehl von Hand in 2- bis 3-mal unter die Eiermasse geben und locker von Hand zu einem homogenen Teig kneten. Alles aber so kurz wie möglich.

Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Der Teig ist weicher als ein normaler Mübeteig, sollte aber trotzdem gut formbar sein. Durch die Lagerung über Nacht im Kühlschrank wird er noch etwas fester.

Am nächsten Tag den Teig auspacken und auf eine dünn bemehlte Arbeitsfläche legen und nochmals kurz durchkneten von Hand.

Dann 1 cm dick ausrollen (**nicht dünner!**) und nach Wunsch mit den Holzformen bearbeiten.

Das Holzformen mit der Schnitzerei nach oben auf den Tisch legen, dabei kein Mehl darüber streuen.

Das Teigstück, mit der unteren leicht mit Mehl bestreuten Seite auf das Holzmotiv legen und mit den Fingern in die Vertiefungen der Holzform drücken und dann mit dem Rollholz nochmal vorsichtig und nicht zu fest einmal darüber rollen.

Die Holzform samt Teig hochheben, umdrehen und wieder auf den Tisch legen.  
Jetzt kann man problemlos die Holzform vom Teig ablösen.

Das Springerle ist nun geformt und die wenige Mehreste am Springerle kann mit einem Pinsel vorsichtig entfernt werden. Anschließend das Gebäck mit einem Messer oder einem gezackten Kuchenrädchen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtem Backblech legen.

Die Holzform vor jedem erneuten Gebrauch trocken mit dem Pinsel von anhaftendem Mehl oder kleinen Teigresten ab pinseln, damit das filigran eingeschnittene Muster nicht seine Form verliert.

So lange wiederholen bis der ganze Teig verbraucht ist.

**Die fertig geformten Springerle über Nacht NICHT abgedeckt trocknen lassen.**

Dadurch bleibt das Muster beim Backen stabil und die Springerle bekommen ihren typischen Fuß beim Backen.

Am nächsten Tag ein Küchentuch anfeuchten (nicht zu nass) und die Springerle von Backblech auf dieses Tuch legen und in der gleichen Reihenfolge wieder zurück auf das Backblech legen.

Dieser Schritt hilft dabei, dass sich ein schöner Fuß bilden kann.

Den Ofen auf 150°C Umluft (160°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Springerle in den Ofen geben und ca. 20 min backen. Die Springerle sollten auf der Oberseite nicht färben und weiß bleiben aber stabil sein. Die Unterseite sollte gelblich sein und zart.

Nicht zu lange Backen, da sie sonst steinhart werden. Immer wieder eine Probe machen, denn jeder Ofen ist anders und es muss individuell festgelegt werden wie sie gebacken werden.

Nach dem Backen die Springerle gut auskühlen lassen und dann nicht eingepackt für 1 Woche stehen lassen. Dadurch werden sie etwas weicher im Biss.