



Zutaten: 4 Eier Größe M (möglichst weiße Eier, da meist heller Dotter)  
500 g Puderzucker  
1 Messerspitze Hirschhornsalz  
1 Esslöffel Kirschwasser  
500 g Mehl Typ 405

Alle Zutaten vor der Teigzubereitung über Nacht in einen warmen Raum stellen.

- ❖ Eier sehr schaumig rühren, den gesiebten Puderzucker esslöffelweise zugeben, ca. 30 Minuten mit Küchenmaschine oder Handrührer zusammenrühren, bis eine dickschaumige Masse entstanden ist.
- ❖ Hirschhornsalz im leicht erwärmten Kirschwasser vollständig auflösen und dazugeben (Alternative ohne Alkohol: mit warmem Wasser).
- ❖ Das gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren, der Teig ist somit noch sehr weich. Deshalb den Teig in einer Schüssel mit gut schließendem Deckel in einem kalten Raum mindestens 12 Stunden, am besten über Nacht, ruhen lassen. Dadurch erhält er seine richtige Beschaffenheit.
- ❖ Kleine Portion davon abschneiden, nochmals GUT durchkneten und auf die mit Mondamin bemehlte Arbeitsfläche 8 mm dick auswellen. Den restlichen Teig in der Schüssel, die mit Folie abgedeckt wird, weiter kalt stellen.
- ❖ Die Wachsmodele innen leicht mit Mondamin bestäuben. (Dünnes Baumwolltaschentuch zum Säckchen formen, Mondamin rein und damit bestäuben.)
- ❖ Teigoberfläche mit Mondamin nicht zu sparsam bestäuben.
- ❖ Modelle ganz eben und gerade ausgewellten (sonst kann das Modell eventuell brechen), bemehlten Teig drücken und die fertig gemodelten Springerle mit einem Messer oder einer Ausstecherform in Form bringen.
- ❖ Die Springerle auf ein Backbrett, wichtig HOLZ-Backbrett, setzen und bei mäßiger Raumtemperatur mindestens 24 Stunden trocknen lassen.
- ❖ Blech mit Backpapier belegen, Anis darauf streuen.
- ❖ Backofen vorheizen und 15 - 20 Minuten bei ca. 140 - 150 °C backen. Achtung: Es kommt auf die Menge und Dicke der Springerle an, eventuell muss variiert werden.
- ❖ Wachsmodele mit kaltem Wasser auswaschen, wenn nötig Teigreste vorsichtig mit einer kleinen, weichen Bürste ausbürsten.

WACHSMODELE sind hervorragend geeignet zum Modeln von Springerle-Anisgebäck.  
Ich biete Ihnen eine große Auswahl von Motiven an.

Irmgard Tinz | Ludmannstraße 11 | D-70499 Stuttgart  
Telefon: +49 711 8872833  
E-Mail: kontakt@wachsmodele.de | Internet: www.wachsmodele.de