



Was wäre Weihnachten ohne Springerle?

Das ganze Jahr über haben uns die LandFrauen des Bezirks Villingen begleitet – mit tollen Rezepten und traditionellen Bräuchen. In der Weihnachtszeit geht es nun an eine süße Leckerei, die mit ihrem Anisduft nicht nur Weihnachtsstimmung verbreitet, sondern mittlerweile eine echte Rarität bei den Weihnachtsbredle darstellt: Springerle.

Knapp 30 Minuten sind die Springerle im Ofen und ein herrlicher Anisduft erfüllt den Raum. Springerle sind ein beliebtes Weihnachtsgebäck, aber es steckt jede Menge Arbeit dahinter und viele Bäckereien bieten das Festtagsgebäck mittlerweile nicht mehr an. Oftmals ist der Aufwand zu groß, denn es steckt pure Handarbeit in dem Gebäck. Traditionell wurden sie an kirchlichen Feiertagen und auch zu familiären Festen mit den passenden Motiven gebacken. Ähnlich wie

Die sogenannten Modeln sind echte Raritäten und werden oft über Generationen hinweg weitervererbt. Die oft handgeschnitzten Formen kosten neu um die 40 Euro.





Ein herzliches Dankeschön an die LandFrauen des Bezirks Villingen. Sie haben uns durch das Jahr 2022 mit tollen Rezepten und traditionellen Bräuchen begleitet, und gezeigt, wie lebendig, lecker und abwechslungsreich unsere Region ist.

Die LandFrauen

Mit dem Slogan „Viel mehr als Kuchen backen & stricken“ bieten die LandFrauen ein vielfältiges Angebot an Seminaren und Veranstaltungen über das Jahr hinweg an. Über das Bildungs- und Sozialwerk des LandFrauenverbandes Südbaden stellt jeder Ortsverein ein buntes Bildungsprogramm zusammen. Der Schwerpunkt liegt auf Angeboten zur Stärkung des Ehrenamts, Seminare für Kommunalpolitikerinnen, Projekte und Vorträge im Bereich Ernährung, Gesundheit und Verbraucherbildung sowie Schulungen und Projekte zur Schaffung zusätzlicher Einkommens- und Entwicklungsperspektiven für Frauen im ländlichen Raum.

Neugierig geworden?

Interessierte sind immer willkommen und werden herzlich aufgenommen. Weitere Infos gibt es auf: www.landfrauen-bezirk-villingen.de.

die bekannten Spekulatius gehören sie zum sogenannten Bildgebäck. Springerle sind in Süddeutschland, Teilen von Österreich, der Schweiz, im Elsass und sogar in Ungarn bekannt. In lothringischen Rezepten für sogenanntes „Pain d’anice“ finden sich dieselben Zutaten- und Zubereitungangaben, jedoch werden dabei keine Modeln verwendet. Die Modeln sind die Formen, die den Springerle das Aussehen geben. Es gibt sie in den unterschiedlichsten Formen: Als kleine Platten, als Einzelstücke oder als Rolle. Oftmals werden die Modeln weitervererbt und sind echte Raritäten in vielen Küchen.

Der Name Springerle kommt ursprünglich vom Ausdruck Springer und stellt die Verniedlichungsform dar. Gemeint ist damit, dass die Springerle beim Backen regelrecht aufgehen (aufspringen). Beim Backen wächst der Teig auf die doppelte Höhe, dabei bildet sich am unteren Rand ein kleiner Fuß. Um Springerle herzustellen, braucht es viel Geduld, Zeit und das wichtige Werkzeug. Die Modeln bekommen Sie im Fachhandel.



Rezept Springerle

Zutaten für circa 50 Stück

- 500 Gramm Puderzucker
- 4 Eier
- abgeriebene Schale von einer halben unbehandelten Zitrone
- 500 Gramm Mehl
- Butter, Mehl und Anis, um das Backblech einzustreichen

Und so wird es gemacht:

1. Den Puderzucker rühren Sie mit den Eiern schaumig, gerne hier auch etwas länger mit dem Handrührgerät rühren. Geben Sie anschließend nach und nach den Abrieb einer halben Zitrone und das gesiebte Mehl dazu.
2. Kneten Sie den Teig anschließend gut durch und rollen Sie ihn circa einen Zentimeter dick auf der Arbeitsplatte aus. Bestäuben Sie den Teig anschließend mit etwas Mehl und drücken Sie die Modeln leicht auf den Teig, bis sich das Muster abzeichnet. Die Kanten können Sie nun mit einem Messer glattschneiden. Das Mehl an der Teigoberfläche können Sie nun mit einem Pinsel entfernen.
3. Das Backblech einfetten und erst mit Mehl und danach mit Anis bestreuen.
4. Legen sie die Springerle anschließend auf das Backblech mit Anis und lassen diese bei Raumtemperatur circa 24 Stunden trocknen.
4. Beim Backen die Springerle mit Pergamentpapier abdecken, damit die Oberfläche weiß bleibt. Während der ersten 20 Minuten bitte nicht den Ofen öffnen. Die Oberfläche der Springerle sollte weiß bleiben, nur die Unterseite darf leicht bräunen. Nach circa 25 Minuten sind die Springerle fertig. Am besten schmecken sie frisch aus dem Backofen, oder Sie lagern sie in einer Blechdose.