

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Springerle, 2. Art

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Wasserspringerle, 1. Art.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 g Hirschhornsalz, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser = 125 g, 450 g Mehl, 1 Kaffeelöffel Anis.

Zucker, Wasser und Hirschhornsalz werden gemischt und nach zwei-stündigem Stehen der Masse Anis und die Hälfte des gesiebten Mehles darunter gemengt. Der Teig wird in einem kühlen Raum 1 Std. gerührt, das übrige Mehl und Anis zugegeben und auf dem Wellbrett glatt zusammengeschafft. Alsdann wellt man ihn $\frac{3}{4}$ cm dick aus, legt ein Stück des Teiges auf die mit Mehl bestäubte Springerleform und drückt mit dem mit Mehl bestäubten Handballen den Teig kräftig in die Holzform ein. Man fährt mit dem Wellholz leicht darüber, wobei zu beachten ist, daß der Teig nicht über die Form, sondern vom Rand aus nach innen gewellt wird. Nach dem Abklopfen vom Model schneidet man die Springerle auseinander und läßt sie 12—24 Std. in einem warmen Raum trocknen. Bevor man mit dem Backen beginnt, probiert man an einem Springerle, ob das Backwerk richtig trocken ist. Bekommen sie nicht die gewünschten Füßchen und gehen nicht auf, dann sind sie zu trocken und müssen vor dem Aufsetzen auf das bestrichene, mit Anis bestreute Blech unten mit wenig Wasser bestrichen oder noch besser einige Zeit auf eine naßgemachte Serviette gelegt werden. Ist der Teig dagegen nicht trocken genug, dann verlieren die Springerle die Form und laufen auseinander. Man bäckt sie in mäßig heißem Ofen, doch darf dieser die ersten 20 Min. nicht geöffnet werden. Die Springerle müssen oben weiß bleiben und unten goldgelb sein, dürfen nicht hohl sein und müssen gleichmäßige Füßchen haben. Man bäckt die Springerle 2—3 Wochen vor Gebrauch und bewahrt sie in einer Blechdose¹ offen in einem kühlen Raum auf.

Springerle, 2. Art.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 5 g Hirschhornsalz gut verrührt. Dann fügt man nach und nach $1\frac{1}{4}$ Pfd. gesiebtes Mehl hinzu, verarbeitet den Teig leicht und stellt ihn kalt. Weitere Zubereitung wie erste Art. Man bedeckt die Oberfläche während des Backens mit einem weißen Papier, damit sie weiß bleibt. Sollte der Teig zu fest sein, so gibt man noch etwas Milch zu.

Wasserbiskuitorte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser werden auf dem Feuer flüssig gemacht. 4 ganze Eier werden mit dem Schneebesen gut verklopft, der heiße Zucker zugegeben und alles 20 Min. geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl nebst 1 Messerspitze Backpulver darunter gemengt und bei mäßiger Hitze gebacken.