

Springerle

Ein schwäbischer
Klassiker

Die Oberfläche wird mit
Modelhölzern verziert,
danach werden die
Stücke auf mit Anis
bestreute Backbleche
aufgelegt.



Die Kunst ist der richtige Zeitpunkt des Abbackens:
Schwäbische Springerle haben "Füßle", damit diese beim
Backen entstehen müssen die Springerle vor dem
backen abtrocknen um eine stabile Oberfläche zu
erhalten.

Lagerung: getrennt und geschlossen, alternativ
zusammen mit ähnlichen Gebäcken wie Anisbrötchen
und Vanillebrötchen

Sollten die Springerle zu hart werden wird gerne für einen
Tag ein Apfelschnitz mit in die Dose gelegt dieser gibt ein
wenig Feuchtigkeit ab wodurch die Springerle wieder
zarter werden.