



# Kreisheimatstube Stoffenried

## Blättle im Dezember

Kontakt: Barbara Mettenleiter-Strobel · Tel: 08283/2131 · Email: kreisheimatstube@web.de

Liebe Freunde der Kreisheimatstube, Advent, sagt man, sei die stillste Zeit im Jahr. . . ist es aber heute nicht und war es auch früher nicht! Die Arbeit auf dem Bauernhof ging weiter, das Vieh musste gefüttert, gemolken und gemistet werden. In der dunklen, kalten Jahreszeit waren viele Arbeiten beschwerlicher und vor Weihnachten war auch noch der Schlachttag und der Verkauf der Weihnachtsgänse und Enten. Advent war damals Fastenzeit, die erst nach dem Kirchgang zur Christmette an Heiligabend gebrochen wurde. Wurden Plätzchen in früheren Zeiten gebacken, waren sie wirklich erst für Weihnachten gedacht, vorher gab's vielleicht mal ein Hutzelbrot und vom Nikolaus ein paar Lebkuchen, Äpfel und Nüsse, das war's. Auf manchen Bauernhöfen wurde dann „erscht noch 'm Klausatag!“ Loibla gebacken, und in manchen Familien gibt es noch die alten Springerle-Model, die im Schwäbischen weit verbreitet waren. Springerle waren im 18. und 19. Jh. etwas ganz Besonderes, weil sie ausschließlich aus Eiern, Weißmehl und weißem (Puder-) Zucker hergestellt werden, was damals absoluter Luxus war. Auch die Vielfalt der bildlichen Darstellungen auf den geschnitzten Holzmodeln war in einer Zeit ohne Illustrierte und nur wenigen Büchern mit Bildern etwas Außergewöhnliches. Vielleicht finden Sie in Uromas Küchenfundus noch ein Model, Springerle zu backen ist gar nicht so schwer, wenn man weiß, wie's geht! Wir wünschen gutes Gelingen und eine schöne Advents- und Weihnachtszeit!

## Springerle-Rezept



Springerle

Foto und gebacken von: Barbara Mettenleiter-Strobel

2 mittelgroße ganze Eier mit 250g Puderzucker ca. 20 min. zu einer cremigen Masse rühren. 1 Msp. Hirschhornsalz in Rum aufgelöst zugeben, zuletzt 250g Weizenmehl (Typ 405) dazu. Der Teig soll sehr zart sein. Backbleche mit Alufolie auskleiden, dünn mit Butter bestreichen und mit 2 EL ganzem Anis bestreuen.

Ein Viertel des Teiges 1 cm dick auf dem mit Mehl bestäubten Backbrett auswellen. Mit der Handfläche auf der Teigplatte eine dünne Schicht Mehl sanft einpolieren.

Die Model leicht einmehlen, mit dem Motiv nach unten hineindrücken und abheben. Springerle ausschneiden oder ausstechen und auf das Blech setzen. Das Backblech mit den geformten Springerle 24 Std. in einen warmen, trockenen Raum stellen. Am nächsten Tag bei 150 Grad 20-30 min. backen. Wenn sie beim Backen „Füßchen“ bekommen, also etwas höher werden, sind sie richtig!