

Recette des „Springerle“ XIXs.

Ingrédients : 2 oeufs, 200g. de sucre en poudre.

1 paquet de sucre vanille - 275g. de farine.

1 pointe de couteau de levure en poudre - 5g. d'anis
à répandre sur le plateau où sont disposés les „springerle“

- A: On bat les oeufs en neige en y incorporant sucre
et sucre vanille. On continue de battre pendant une quinzaine
de minutes jusqu'à ce que l'ensemble prenne l'allure d'une crème

- B: 225g. de farine sont mélangés avec la levure en poudre

- C: On incorpore ce mélange à la préparation précédente jusqu'à ce que
celle-ci prenne la consistance d'une masse compacte. Le reste des 225g.
de farine est répandu sur la planche à pâtisserie. On y dépose la pâte
après avoir recouvert le tout de farine. On pétrit la masse
jusqu'à ce que celle-ci devienne lisse.

Si elle devait coller on peut continuer à y incorporer
de la farine. Puis on étend la pâte sur un rouleau de épaisseur.

On la découpe à angle droit à la grandeur
du moule en bois. Après l'avoir fariné

on presse la pâte dans le moule. Après décollage les motifs sont alors
coupés et disposés sur la plaque à cuire farinée et parfumée à l'anis.
Laisser sécher 24h. dans un endroit modérément chauffé.

Cuisson: 30 minutes environ à feu modéré.

Pour que la gravure apparaisse blanche, dès que le petit socle
se sera formé à la cuisson, on glissera dans le four au-dessus
de la plaque qui porte les gâteaux, une autre plaque froide.

Et la sortie du four, on laissera les „springerle“
à l'air libre afin qu'ils ramollissent.