Springerle

Zutaten:

4 Eier
500 g Puderzucker
1 Prise Hirschhornsalz
1 EL Jamaika-Rum
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
500 g Mehl
1 TL Anis

Zubereitung:

Die Eier mit dem Puderzucker schaumig rühren, das Hirschhornsalz mit dem Rum und der Zitronenschale anrühren und beigeben. Das Mehl mit der Prise Salz unterarbeiten und den Teig ca. 3 Stunden ruhen lassen. Dann ca. 8 mm stark ausrollen und mit in Speisestärke getauchten Models in "Form" bringen. Ausrädeln und auf ein gefettetes und mit Mehl bestäubtes Backblech legen. Mindestens 12 Stunden trocknen lassen und bei 160° Celsius ca. 20-30 Minuten backen.

etwas schwieriger