

Verkauf und Versand von historischen Springerle aus dem Archiv von Schloss Beilstein!



Unsere historischen Exemplare aus dem Schloss Beilstein (www.schloss-Beilstein.de) ist von außergewöhnlicher Schönheit und filigraner Qualität. Beachten Sie nur die Wolle am Spinnrad oder die Tanne beim Hirsch und dessen Läufe! Springerle als Tafel oder in Stücken :
8.- Euro.

Weitere Motive finden Sie hier ([LINK](#))



Das Schloss Beilstein wurde von Robert Vollmöller in der Gründerzeit im Stil der Spätrenaissance erbaut. Ebenso in der Spätrenaissance wurde das Anis-Bildgebäck mit dem berühmten „Füßchen“, genannt Springerle, Mode.

Im Archiv vom Schloss Beilstein haben wir diese Model gefunden.

Springerle waren in früheren Zeiten das, was die Glückwunschkarte für uns heute ist: ein netter Brauch und eine schöne Geste gute Wünsche auszusprechen.

Seit dem Mittelalter – und heute wieder von vielen neu entdeckt – wird die essbare Süßigkeit zu allen besonderen Anlässen des Jahres verschenkt: Zu Weihnachten und Ostern, zum Geburtstag, zur Hochzeit, zur Taufe, zum Muttertag oder zur Einschulung.

Das kleine aber feine Bildgebäck drückt auf ganz individuelle und kunstvolle Weise gute Wünsche aus – als kleines Geschenk zum Verzehr oder als schöne Erinnerung an einen besonderen Tag.

So zum Beispiel auch die anderen Springerle aus dem Schlossbestand: der Schaukelpferdreiter zum Kindergeburtstag, das Neujahrsmode mit guten Wünschen, das Model für die Minispringerle zum vornehmen Kaffeetrinken.

- Zur Herstellung der Springerle rollt man den Teig aus, drückt dann die Springerle-Model in den Teig, und schneidet dann die Springerle aus.
- Die ausgeschnittenen Springerle lässt man vor dem Backen ein bis zwei Tage stehen. Dabei trocknet die Oberfläche ab, und dadurch verzieht sich das Bild beim Backen nicht. Vor dem Backen wird die Unterseite leicht angefeuchtet. Dadurch geht der Teig beim Backen nach unten auf. Das Füßchen entsteht.
- Die Zutaten sind: Weizenmehl, Puderzucker, Eier, Hirschhornsalz und Anis

Aufgrund der Zutaten sind die gebackenen Springerle unbegrenzt haltbar. An der Luft werden sie „bockelhart“, können koloriert werden und als Deko ihren Zweck finden. Wer Sie weich haben will, bewahrt sie in einer Blechdose zusammen mit einem Apfel auf oder „tunkt“ oder „brockelt“ sie in den Kaffee oder Kaba ein.

Weitere Motive aus dem Schloss Fundus:

Bestellung unter 07062-3298 oder schloss-Beilstein@kikiw.de oder über das Kontaktformular unserer Homepage:

www.schloss-Beilstein.de



„Schaukelpferdreiter“
(8x6 cm) 4.- Euro

Die 8 Miniaturspringerle
(9,5 x 4 cm) für den Kaufladen 4.- Euro

Neujahrsgruß“ 9x6 cm:
4.- Euro mit Beschreibung 4.-

Das große Springerle (ca. 21x11 cm) als Tafel oder in Stücken:
8.- Euro.

