

	<p>Object: Springerle mit Zeppelin</p> <p>Museum: Zeppelin Museum Seestraße 22 88045 Friedrichshafen (07541) 3801-24 info@zeppelin-museum.de</p> <p>Collection: Technik</p> <p>Inventory number: F 2008/ 005</p>
--	--

Description

Das zarte Schaumgebäck wurde ursprünglich zu allen Festtagen gebacken und ist bis heute ein fester Bestandteil vieler weihnachtlicher Plätzchenteller im süddeutschen Raum. Der Name Springerle leitet sich wahrscheinlich vom Aufspringen des Gebäcks im Ofen auf doppelte Höhe ab. Die Herstellung der Springerle ist recht aufwändig und erfordert viel Zeit und Geschick. Aus Eiern, Puderzucker, Mehl, Anissamen und Hirschhornsalz wird ein Teig zubereitet. Dieser wird ausgerollt und mit einem Holzmodel Motive hineingedrückt. Nachdem die einzelnen Stücke ausgeradelt wurden, müssen sie über Nacht trocknen, bevor sie gebacken werden. Die in die Model geschnitzten Bilder zeigen meist Engel, Christbäume, Früchte oder Tiere. Rund um Friedrichshafen sind Darstellungen von Zeppelinen immer noch sehr beliebt. Alte Model wurden in der Regel aus Birnbaumholz hergestellt.

Basic data

Material/Technique:	Material: Eier, Zucker, Mehl, Anissamen, Salz / Technik: gebacken
Measurements:	75 x 85 x 20 mm

Events

[Relationship to location]	When	
	Who	
	Where	Southern Germany

Keywords

- Christmas

- Food mold
- Holzmodel
- Zeppelin