



Backmodel, um 1950, Holz, 15x8x1,5cm



Backmodel, um 1950, Holz, 10,6x6,8x1,4cm

Im Depot des Stadtmuseums Kaufbeuren befinden sich diese *Backmodel*. Sie sind aus Holz und zeigen verschiedene (Frühlings-)Motive.

Früher wurden zu Festtagen mit solchen *Modeln* sogenannte *Springerle* gebacken. Auf den ausgerollten Teig wurde das *Model* gedrückt, dann wiederum wurden die Motive aus dem Teig ausgeschnitten und gebacken.

Weil der Teig für die echten *Springerle* zu gleichen Teilen aus Mehl und Puderzucker bestand, waren die gebackenen Kekse fast weiß. Aber auch extrem hart!

So, wie man heute zu Weihnachten Plätzchenausstecher mit Weihnachtsmotiven hat, hatten die *Model* früher auch schon verschiedene Motive, je nach Jahreszeit und Anlass. Die hier gezeigten *Model* wurden ganz bestimmt gern in der Osterzeit verwendet.

Inspiziert durch die Backmodel möchten wir euch zeigen, wie ihr mit etwas Phantasie ganz besondere Kekse backen könnt. Wir wünschen viel Freude beim Backen und besonders beim Probieren!



100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
375 g Mehl
Bio-Orangenschale gerieben
1 Ei
150 g Butter



1. Vermischt alle Zutaten zu einem glatten Teig und stellt ihn für eine Stunde oder über Nacht kalt.



2. Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rollt ihr den Teig aus. Nicht zu dünn, circa 3-4 Millimeter.



3. Mit Gläsern kann man Blumen stempeln und diese anschließend mit einem runden Ausstecher ausschneiden. Oder falls ihr einen ovalen Ausstecher habt, könnt ihr die Eier-Plätzchen mit Kochlöffel, Gabel, Holzstäben, etc. verzieren.



4. Die Kekse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 160° Umluft 12-15 Minuten backen.

