

# Nützliche Helfer zum Backen und Dekorieren



Ausstecher rund gezackt Chromnickelstahl

- 0017 Ø 30 mm
- 0018 Ø 40 mm
- 0010 Ø 50 mm
- 0011 Ø 65 mm
- 0012 Ø 80 mm
- 0013 Ø 95 mm
- 0014 Ø 110 mm
- 0015 Ø 125 mm
- 0016 Ø 140 mm



Ausstecher rund glatt Weissblech

- 0020 Ø 10 mm
- 0021 Ø 20 mm
- 0121 Ø 24 mm
- 0022 Ø 30 mm
- 0122 Ø 39 mm
- 0123 Ø 46 mm
- 0024 Ø 50 mm
- 0025 Ø 52 mm
- 0026 Ø 60 mm
- 0124 Ø 66 mm
- 0027 Ø 70 mm
- 0125 Ø 73 mm
- 0028 Ø 80 mm
- 0126 Ø 85 mm
- 0029 Ø 90 mm
- 0030 Ø 100 mm
- 0031 Ø 110 mm
- 0032 Ø 122 mm
- 0033 Ø 128 mm
- 0034 Ø 135 mm
- 0035 Ø 140 mm
- 0036 Ø 162 mm



Ausstecher oval gezackt Chromnickelstahl

- 0040 48×29 mm
- 0041 59×39 mm
- 0042 73×56 mm
- 0043 88×70 mm
- 0044 104×83 mm
- 0045 119×96 mm



Ausstecher oval glatt Weissblech

- 0050 44×33 mm
- 0051 60×45 mm
- 0052 80×68 mm
- 0054 88×72 mm
- 0055 95×77 mm
- 0056 100×86 mm



Ausstecher Herzformen Chromnickelstahl

- 0060 Herz klein, 50×49 mm
- 0061 Herz mittel 1, 75×75 mm
- 0062 Herz mittel 2, 71×65 mm
- 0063 Herz gross, 120×105 mm



Ausstecher rechteckig Chromnickelstahl

- 0080 44×31 mm
- 0081 50×50 mm
- 0082 52×38 mm
- 0083 50×45 mm
- 0084 53×53 mm
- 0085 58×40 mm
- 0086 60×35 mm
- 0087 66×60 mm
- 0088 90×90 mm
- 0089 64×45 mm
- 0090 87×61 mm
- 0091 61×52 mm
- 0092 100×60 mm



Ausstecher Stern Chromnickelstahl

- 0073 Ø 52 mm
- 0074 Ø 68 mm
- 0075 Ø 84 mm
- 0076 Ø 96 mm



Teigrädchen Edelstahl mit Kunststoffgriff, Ø 55 mm

- 0071 glatt
- 0072 gezackt



Teighölzer-Set aus europäischer Buche, zum massgenauen AuswalLEN des Teigs. In drei verschiedenen Dicken: 3, 5, 10 mm

- 0009 Teighölzer-Set, 350×20 mm



0500 Änisgewürz 1. Qualität, gereinigt, 60 g



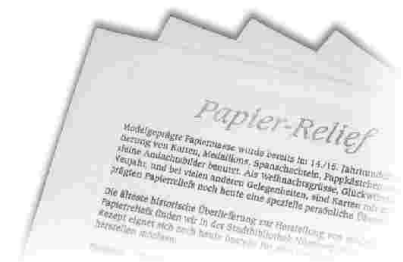
0007 Teigschaber Edelstahl, 150×110 mm



0008 Wellenschneider Edelstahl, 90×90 mm



0815 Tragant-Teilzutaten für die doppelte Rezeptmenge, bestehend aus Tragantpulver, Gummi Arabicum, Rosenwasser



0701 Papierpack mit 4 Blatt Spezialpapier. Basis um Papierrelief selber herzustellen. 200×270 mm, ergibt 4 Portionen d.h. ca. 4 × 24 Papierrelief in der Grösse 70 mm

# Kundeninfos

- Replikate von Originalen** Unsere Model sind Replikate von alten oder neu für uns geschnitzten Originalen, die sich in Privatbesitz und in Museen befinden. Die Model werden aus einem eigens für unsere Anforderungen entwickelten Giessharz gefertigt. Die originalgetreuen Abformungen zeigen in einigen Fällen Spuren der Zeit, wie sie auch auf den historischen Originalen zu finden sind.
- Abbildungsgrösse** Alle in diesem Katalog gezeigten Model sind möglichst genau im Massstab 1:3 abgebildet.
- Hergestellt in der Schweiz** Bei unseren Kunden im In- und Ausland sind unsere Model sehr beliebt. Sie loben die gute Qualität und warten jeden Herbst gespannt auf unsere Neuheiten der Saison. Wir stecken viel Zeit und Herzblut in die Entwicklung und Produktion unserer Produkte, die ausschliesslich an unserem Produktionsort in der Schweiz hergestellt werden. «Made in Switzerland», zu 100%!
- Garantie** Unsere Model sind bruch- und wasserfest, lebensmittelecht, geprüft und amtlich beglaubigt. Wir garantieren Schweizer Qualität in Bezug auf Material, Form und Verarbeitung. Die umweltgerechte Produktion ist für uns selbstverständlich.
- Traditionelle Rezepte** Kaum ein anderes Süssgebäck wird seit ein paar hundert Jahren mit derselben Liebe und Sorgfalt gebacken wie die Springerle und die Änisbrötli. Mit der gleichen Hingabe werden unsere Model für wunderschöne Tragantdekors, Papierreliefs, Marzipan, Gewürz-Springerle und Spekulatius benützt. Die traditionellen Rezepte mit Tipps und Tricks finden Sie auf unserer Website: [www.springerle.com](http://www.springerle.com)
- Bequem zu Hause einkaufen** Unser Katalog mit über 1000 verschiedenen Modeln gibt Ihnen die Möglichkeit, daheim bequem und in aller Ruhe Ihre Favoriten auszuwählen. Alle unsere Produkte finden Sie aktuell in unserem Online-Shop auf [www.springerle.com](http://www.springerle.com). Bestellen Sie online, per Telefon, E-Mail oder Briefpost.
- Lieferfristen/Nachlieferungen** Nachlieferungen sind für Sie und für uns ärgerlich. Leider kann es vorkommen, dass ein im Katalog oder im Online-Shop angebotener Artikel nicht sofort lieferbar ist. Manchmal gelingt es uns trotz aller Hochrechnungen nicht, sämtliche Model vorrätig zu halten. Jeder fehlende Artikel wird schnellstmöglich portofrei nachgeliefert.
- Rücknahme** Wir nehmen alle im Katalog angebotenen Artikel innerhalb 20 Tagen in einwandfreiem Zustand zurück.
- Kundendienst** Unser oberstes Ziel ist die Zufriedenheit unserer Kunden, weshalb wir uns über jeden Kontakt mit Ihnen freuen. Ein Kontaktformular finden Sie auf [www.springerle.com](http://www.springerle.com).
- Bestellungen/Lieferung** Bestellungen aus der Schweiz erhalten Sie direkt aus dem Änis-Paradies in 5013 Niedergösgen. Bestellungen von ausserhalb der Schweiz werden von unserer Versandpartnerin Michaela Schwarz aus Deutschland verschickt.

*Versand Schweiz*  
 Änis-Paradies  
 Linus Feller  
 Schlossrainstrasse 7  
 CH-5013 Niedergösgen  
 Tel. +41 (0)62 295 01 62  
[info@springerle.com](mailto:info@springerle.com)

*Versand Deutschland/weltweit*  
 Emma's Springerle GmbH  
 Michaela Schwarz  
 Königspark BT 15/ Albgut  
 D-72525 Münsingen  
 Tel. +49 (0)177 641 30 46  
[info@springerle.net](mailto:info@springerle.net)