

Spekulatius



Gewürzmischung

Zutaten Gewürzmischung:

Zimt, Koriander, Anis, Ingwer, Nelken,
Piment, Muskat, Cardamom

Zutaten Spekulatius: 250g zimmerwarme
Butter, 250g Zucker, 2 Eier, 500g Mehl, 2 Tl.
Backpulver, 100g gem. Mandeln, abgeriebene
Schale von ½ Zitrone, 1 Eiweiß 1-2 Eßl Speku-
latius-Gewürz, 60g Mandelblättchen

Rezeptvorschlag Spekulatius:

Butter schaumig rühren, Zucker und Eier zugeben,iterrühren, bis eine helle Creme entstanden ist. Mehl, 1-2 Eßl. Gewürz Backpulver, Mandeln und Zitronenschale mischen und unter die Crememasse kneten. Teig mit Folie abged. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf leicht bemehlter Fläche 4mm dünn ausrollen, ausstechen u. auf zuvor gefettetes Backblech legen. Plätzchen mit verquirltem Eiweiß bestreichen u. mit Mandelplättchen bestreuen. Im vorgeh. Ofen bei 175 °C (je nach Backofen) ca. 11 Min. hell backen.