



Spekulatius Kekse

Zutaten

70 g Butter

70 g Zucker, brauner

1 Stück(e) Ei

3 g Spekulatiusgewürz

25 g Mandeln, gemahlene oder Haselnüsse

150 g Mehl

0.5 TL Backpulver

0.5 Prise(n) Salz

Zubereitungszeit: 20 Min.

Kochzeit: 15 Min.

Gesamtzeit: 3 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 30

Zubereitung

1. Butter, Zucker und Ei mit dem Handmixer für 3 Min. schaumig schlagen. Spekulatiusgewürz, gemahlene Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz unterrühren (evtl. Knethaken verwenden).
2. Teig zu einer Kugel formen, etwas plattdrücken, im Wachstuch oder einer geschlossenen Plastikdose für 60 Min. in den Kühlschrank legen.
3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen oder mit einer bemehlten Kekswalze ein Muster auf die Teigplatte rollen und anschließend in Rechtecke schneiden.

4. Spekulatius auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Sie dürfen recht eng anliegen, da sie nicht weit aufgehen. Für mindestens 60 Min. in den Kühlschrank stellen - je länger, desto besser, damit der Teig beim Backen nicht seine Form verliert.

5.

Backofen auf 175 ° C Umluft vorheizen. Spekulatius für 10 -15 Min. goldbraun backen. Direkt aus dem Ofen sind sie noch weich und werden beim Abkühlen knusprig.