

## Spekulatius Rezept

### Einkaufsliste

- ❑ 225 g weiche Butter
- ❑ 210 g brauner Zucker
- ❑ Zimtpulver (2 TL für das Rezept)
- ❑ 1 Pck. Backpulver (0,25 TL für das Rezept)
- ❑ Mandelaroma (1TL für das Rezept)
- ❑ Milch (3 EL für das Rezept)
- ❑ Mehl (480 g für das Rezept)
- ❑ evtl. Mandelblättchen zum drüber / drunter streuen

### Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker und den Gewürzen cremig rühren. Das Mandelaroma und die 3 El Milch zugeben und untermischen. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu der Masse geben, kurz verrühren. Mit der Händen zu einer Kugel formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf ca. 180° Grad vorheizen, den Teig teilen und portionsweise ausrollen. In Spekulatiusformen geben oder mit anderen Ausstechern die gewünschten Motive ausstechen. Wer mag, kann Mandelblättchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben. Ansonsten die Spekulatius auf das Backblech geben und je nach Stärke 10 - 15 Min. backen. Auskühlen lassen und in Dosen aufbewahren.

**Tipp:** Der Teig bleibt in der Stärke in der man ihn ausrollt, er geht kaum in die Höhe. Deshalb ist er auch gut geeignet für Plätzchenausstecher mit "Stanzmotiven" da man nach dem Backen alles gut erkennen kann.

Arbeitszeit: ca. 25 min, Ruhezeit: 3 Stunden, Schwierigkeitsgrad: normal