

Rezept für Schneeflocken-Spekulatius



Zutaten

25 Stück: | Zubereitung 60 Min. | Schwierigkeit Einfach | 120 kcal pro Portion

250 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
125 g SweetFamily Brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 TL Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz
1 Ei (M)
100 g Butter
100 g gehobelte Mandeln
20 g Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Braunen Zucker, Vanillezucker, Spekulatiusgewürz, Salz, Ei und Butter hinzufügen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt verkneten, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Gehobelte Mandeln gleichmäßig darauf streuen.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einem Keksstempel (ca. 6 cm Durchmesser) ein Muster in den Teig drücken. Das Stempel-Motiv mit einem runden oder gewellten Ausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen. Einzelne Spekulatius auf dem Backblech dicht nebeneinander auf die gehobelten Mandeln legen. Die Backbleche nacheinander in den Backofen schieben und die Kekse etwa 12 Min. goldbraun backen.