

SCHNEEFLOCKEN-SPEKULATIUS



SCHNEEFLOCKEN-SPEKULATIUS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

25 Stück | 60 Min.

Zutaten

- 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



2988

ZUBEREITUNG

120

Kcal

pro Stück

2

Gramm

Eiweiß

14

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

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.