

REZEPT FÜR SPEKULATIUS



SPEKULATIUS

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 60 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 175 g Butter
- 220 g SweetFamily Brauner Zucker
- 75 g Schlagsahne
- 2 Eigelb (M)
- 9 g Spekulatiusgewürz (siehe Tipp)
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- 1/2 TL Salz
- 375 g Mehl
- 1 Msp. Hirschhornsalz
- ca. 100 g gehobelte Mandeln für das Blech
- Mehl zum Bearbeiten



3205

ZUBEREITUNG

1. Butter würfeln und mit braunem Zucker, Sahne, Eigelb und Gewürzen zu einer glatten Masse verkneten. Mehl sieben und mit Hirschhornsalz unterkneten. Teig abgedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Bleche mit Backpapier belegen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Teig portionsweise verarbeiten: Dafür kleine Teigportionen in leicht bemehlte Spekulatiusförmchen drücken. Mit einem Draht überschüssigen Teig abschneiden und die Spekulatius vorsichtig aus den Förmchen auf die bestreuten Bleche setzen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) ca. 15 Minuten hellbraun und knusprig backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Tipps:

Gebt etwas Milch in einen Zerstäuber und besprüht die Spekulatius vor dem Backen damit. So bekommt das Gebäck eine glänzende Oberfläche.

Die Kekse lassen sich auch ohne Spekulatiusförmchen backen: Dafür den Teig portionsweise dünn ausrollen, mit Keksformen nach Belieben ausstechen oder in Rauten schneiden und auf die Mandeln legen.

Wer keine Spekulatius-Gewürzmischung bekommt, kann diese auch selber mischen: aus dem Mark von 1 Vanilleschote, 2 g Zimt, 1 g Nelken, 1 g Koriander, 1 g Macis, 1 g Kardamom und 1 g Tonkabohne.