





Holländische Spekulatius

Knusprige Gewürz-Spekulatus zu Weihnachten

etwa 45 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett

Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Mürbeteig:

225 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

125 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL gemahlener Zimt

2 Msp. gemahlene Gewürznelken

2 Msp. gemahlene Muskatnuss

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g Butter

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Wie backe ich knusprige Spekulatius?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Mandeln bestreuen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Teig portionsweise zu Rollen formen. Rollen in gemehltes Spekulatius-Model drücken, überstehenden Teig mit bemehltem Messer oder dünnem Draht abschneiden. Teigstücke aus dem Model schlagen und auf das Backblech legen. Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 10 Min.