

Mandelspekulatius

Feinen Mandelspekulatius mit Mandeln selber backen - Mandel Spekulatius Rezept wie von Oma zur Weihnachtszeit.

etwa 40 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Spekulatiusgewürz

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Außerdem:

Milch

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

Wie backe ich Mandelspekulatius?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche portionsweise ausrollen und beliebige Motive ausstechen. Die Unterseite mit Milch bepinseln und in die gehobelten Mandeln drücken. Spekulatius auf das Blech legen und auch die Oberseite mit etwas Milch bepinseln. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Spekulatius mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie Spekulatius-Modeln haben, können Sie den Teig portionsweise in die gut gemehlten Modeln drücken. Überstehenden Teig mit bemehltem Messer (am besten eines mit einer dünnen Klinge) oder dünnen Draht (Blumenbindendraht um 2 Kochlöffelstiele gewickelt) abschneiden. Teigstücke aus dem Model schlagen, die Unterseite mit Milch bepinseln und in die gehobelten Mandeln drücken.

