

Spekulatius

In Deutschland ein typisches Weihnachtsgebäck, in den Ursprungsländern ganzjährig.

Ein originales traditionelle Spekulatius-Rezept. Schon der Gedanke an diese leckeren Kekse führt einen in die Weihnachtszeit. Bekannt ist das traditionelle Gebäck in unseren Breiten als klassischen Weihnachtsgebäck. Mach man dann die Spekulatius auch noch selber, so schmecken sie garantiert noch viel besser. Diese Kekse sind auch eine tolle Geschenkidee.

Zutaten

- 125 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 150 g Butter
- 60 g gemahlene Mandeln
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise gemahlene Gewürznelken
- 1 Prise gemahlener Kardamom
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 30 g Mandelblättchen
- Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

- Zucker und Ei cremig-weiß schlagen. Nach und nach die weiche Butter zugeben. Gemahlene Mandeln mit Gewürzen und Zitronenschale mischen und gut unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, zu dem Teig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Figuren ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mandelblättchen auf die Kekse legen und leicht andrücken. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/spekulatus/>