



# Spekulatius

## Zutaten:

- 270 g Butter
- 200 g Brauner Zucker
- 400 g Weizenmehl 550
- 100 g Mandeln fein gemahlen
- Prise Salz
- 15 g Spekulatiusgewürz
- 40 ml Milch
- Mandelplättchen

## Zubereitung:

Butter, Braunen Zucker und Spekulatiusgewürz mit der Teigknetmaschine gut vermischen. Anschließend die restlichen Zutaten nur kurz unterkneten bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Den Teig nun über Nacht in Folie eingewickelt im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Am nächsten Tag den Teig eine halbe Stunde vor der Aufarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Diesen nach etwa einer halben Stunde mit Hilfe der mittleren Ausrollhilfen gleichmäßig ausrollen. Anschließend die Oberfläche mehlen und mit einer der gemusterten Teigrollen durch sanften Druck das Muster aufprägen.

Nun beliebig ausstechen oder ausschneiden, auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen und nach Anleitung backen. Wer mag, kann das Blech mit Mandelblättchen auslegen und die ausgestochenen Teiglinge auf den Mandelblättchen platzieren.



Im Holzbackofen:  
Bei 230° C einschießen.  
Backzeit 10-13 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 230° C,  
Unterhitze 140° C  
Backzeit 10-13 Minuten.  
Bei eingeschaltetem Ofen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 180° C einschießen.  
Backzeit 10-13 Minuten.