

„Spekulatius“

Rezept „Spekulatius“ (für ca. 80 Stück)

Zutaten:

500 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

150 g Butter

1 Ei

3 Esslöffel Milch

100 g Zucker und 150 g brauner Zucker

40 g geriebene Mandeln

1/2 Teelöffel Zimt

1/4 Teelöffel Nelken

1/4 Teelöffel Kardamom

Butter zum Einfetten des Backblechs

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Mandeln, Ei, Milch, die Gewürze und die Butter dazugeben und einen geschmeidigen Mürbeteig kneten. Den Teig im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Dann noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsplatte



ausrollen. Die Spekulatiusformen mit Mehl bestäuben und den Teig in die Formen drücken. Überschüssigen Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Backblech einfetten und den Teig ca. 20 Minuten (mittlere Schiene) braun backen.

Recipe: Spekulatius (for approx. 80 cookies)

Ingredients:

500 g flour

1 tsp baking powder

150 g butter

1 egg

3 tbsp spoon milk

100 g sugar and 150 g brown sugar

40 g ground almonds

1/2 tsp cinnamon

1/4 tsp cloves

1/4 tsp cardamom

Butter to grease the baking tray

Sieve the flour with the baking powder into a bowl. Add almonds, egg, milk, spices and butter, kneading it into smooth short pastry. Allow the pastry to rest in the refrigerator for one hour. Remove from the fridge, knead again and roll out on a work surface sprinkled with flour. Dust the Spekulatius molds with flour and press the dough into the mold. Cut off any excess dough with a sharp knife. Pre-heat the oven to 200 °C. Grease the baking tray and bake the dough for around 20 minutes (centre of oven) until brown.