

Mandel-Spekulatius

 happy-mahlzeit.com/2019/11/18/mandel-spekulatius/

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 250 g brauner Zucker
- 2 Eier
- 150 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 2 EL Zimt
- ½ TL Nelkenpulver
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL Kardamom
- ½ TL Muskatblüte
- ½ TL Salz
- 1 TL Kakao
- Abrieb von 1 Zitrone
- 500 g Mehl
- etwas Stärkemehl
- etwas Milch
- gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Die weiche Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln einrieseln lassen und die Gewürze hinzufügen. Alles gut verrühren. Dann das Mehl unterrühren und den Teig mindestens 1 Stunde kühl ruhen lassen.

Den Teig 3 mm dick ausrollen, mit etwas Stärkemehl besieben und in eine Spekulatiusform drücken. Mit Draht oder einem dünnen Messer den Teig direkt am Model (typische Spekulatiusform aus Holz) abschneiden. Die tieferliegenden Figuren ausklopfen, auf ein bebuttertes, mit gehobelten Mandeln bestreutes Backblech legen und kurz kalt stellen.

Die Spekulatius mit Milch bepinseln und bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 10 Minuten knusprig backen.

Die Spekulatius halten sich in einer Blechdose lange frisch.

Quelle: Süße Weihnachten - Backtradition im Norden vom 20.12.2015