

# Mandelspekulatius

80 Stück



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Gewürz-Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
½ Pck. Dr. Oetker Backpulver  
120 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Zitrone  
2 Tropfen Dr. Oetker Aroma  
Bittermandel  
½ KL Zimt  
1 Prise Kardamom  
1 Ei (Größe M)  
1 Dotter (Größe M)  
120 g weiche Butter

### Zum Bestreichen:

1 Eiklar (Größe M)

### Zum Bestreuen:

50 g Mandelblättchen

## 1 Gewürz-Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

## 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 3 mm dick ausrollen.

In Stücke (3 x 5 cm) schneiden und auf ein befettetes Backblech geben. Mit Eiklar bestreichen und mit Mandeln bestreuen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 10 Minuten**

### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Mandelspekulatius sind in gut schließenden Dosen ca. 2 - 3 Wochen haltbar.
- **Spekulatiusgewürz selbst herstellen:** 8 Teile Zimt, 2 Teile Muskatnuss, 2 Teile Nelken, 1 Teil Ingwerpulver, 1 Teil Kardamom, 1 Teil weißer Pfeffer