

Spekulatius mit Motiv

60 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 80 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

- 500 g glattes Mehl
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 15 g Spekulatiusgewürz oder Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 200 g kalte Butter
- 100 g geriebene Mandeln

1 Mürbteig:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise ca. 3 mm dick ausrollen und kleine Rechtecke (ca. 7 x 5 cm) ausschneiden. Mithilfe einer Gabel Ränder und Verzierungen eindrücken.

3 Mit beliebigen Ausstechern vorsichtig – mit der breiteren Seite unten – Motive einprägen oder aus dem übrigen Teig ausstechen und auf die Teigstücke legen. Die Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

4 Den Backvorgang mit den übrigen Spekulatius wiederholen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Spekulatius vor dem Backen an der Unterseite mit Wasser bestreichen und in Mandelblättchen drücken.
- Spekulatius kann man auch mit einer Model (Holzprägeform) herstellen.
- **Spekulatiusgewürz selbst herstellen:** 8 Teile Zimt, 2 Teile Muskatnuss, 2 Teile Nelken, 1 Teil Ingwerpulver, 1 Teil Kardamom, 1 Teil Pfeffer (weiß)

