

# 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)

