

Spekulatius

ca. 40 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Spekulatiusteig:

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

- 1 Den Backvorgang mit den übrigen Spekulatius wiederholen.

Wie backe ich Spekulatius?:

- 2 **Spekulatiusteig:**
Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Std. kalt stellen.
- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einer bemehlten Spekulatiuswalze das Muster eindrücken. Die Kekse entsprechend der Form ausschneiden und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

- 4 Den Backvorgang mit den übrigen Spekulatius wiederholen.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Spekulatiuswalze ist im gut sortierten Fachhandel oder im Internet erhältlich.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33