


# Spekulatius

ca. 40 Stück    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Spekulatiusteig:

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

- 1** **Spekulatiusteig:**  
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. 1 Std. kalt stellen.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einer bemehlten Spekulatiusform das Muster eindrücken. Die Kekse entsprechend der Form (Model) ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die obere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 8 Minuten**