

# Spekulatiusplätzchen

etwa 125 Stück    gelingt leicht  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Gewürz-Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
2 KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g Braunzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
½ KL Spekulatiusgewürz  
1 Prise Zimt  
50 g geschälte, geriebene Mandeln  
125 g kalte Butter  
2 EL Milch

### Zum Bestreichen:

1 Dotter (Größe M)  
1 EL Milch

### Zum Belegen:

50 g Mandelblättchen

- 1 Gewürz-Mürbteig:**  
Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und 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 ca. 5 mm dick ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein befettetes Backblech geben.
- 3 Zum Bestreichen:**  
Zum Bestreichen Dotter mit Milch versprudeln. Die Teigstücke damit bestreichen und mit Mandeln belegen.
- 4** Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**  
**Heißluft 170 °C**  
**Backzeit: etwa 14 Minuten**



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Mürbteig auf einer mit Normalkristallzucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Der Keksboden bekommt dadurch beim Backen eine Karamellknusperkruste.
- **Spekulatiusgewürz selbst herstellen:** 8 Teile Zimt, 2 Teile Muskatnuss, 2 Teile Nelken, 1 Teil Ingwerpulver, 1 Teil Kardamom, 1 Teil Pfeffer (weiß)

