

Spekulatius mit Mandelblättchen

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 45 Stück

Für den Teig

150 g weiche Butter
200 g brauner Zucker
1 Ei
300 g Weizenmehl Type 405
50 g blanchierte gemahlene Mandeln
2 g Salz
10 g Spekulatiusgewürz
2 g Hirschhornsalz
oder
5 g Backpulver
200 g Mandeln gehobelt

Für den Läuterzucker

100 g Zucker
90 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Backpinsel

Im Grunde basiert Spekulatius wie viele andere Plätzchen auch auf einem 1-2-3 Mürbeteig: 1 Teil Zucker, 2 Teile Fett, 3 Teile Mehl. Damit er den charakteristisch knackigen Biss bekommt, erhöhst du den **Zuckeranteil**. Nach dem Backen glänzt du den fertigen Spekulatius auch nochmals mit **Läuterzucker** ab. Viel zu süß? Von wegen! Brauner Zucker schmilzt und karamellisiert bei der hohen Backtemperatur von 200° C. Das sorgt für einen ausgewogenen, **karamellig-würzigen Geschmack**. Wenn deine Gewürzspekulatius ausgekühlt sind, wird das Karamell zudem hart und sorgt für die **knusprige** Textur.

Zusammen mit den Mandelblättchen entsteht so eine unwiderstehliche, festliche Knabberei. Ob du sie zum Adventskaffee auf dem Plätzchenteller anbietest, hübsch verpackt verschenkst, oder direkt warm vom Blech genießt, bleibt dir überlassen.

- 1 -

Butter mit Zucker, Salz und Gewürzen mit dem Schneebesen der Küchenmaschine auf hoher Stufe schaumig schlagen. Ei dazugeben und kurz aufschlagen.

- 2 -

Mehl, gemahlene Mandeln und Hirschhornsalz oder Backpulver vermischen. In die Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer auf niedriger Stufe zu einem homogenen Mürbeteig verrühren. Dabei nur so lange rühren, bis sich alles gerade verbunden hat.

- 3 -

Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kühlstellen.

- 4 -

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick

Spekulatius ist ein wahrer **Klassiker** der weihnachtlichen Nascherei. Dabei musst du nicht ins Supermarktregal greifen, denn mit diesem Rezept sind die beliebten Kekse schnell selbst gebacken - ganz ohne spezielle Holzform.

Spekulatius mit Mandelblättchen

ausrollen. Teigplatte in etwa 4 x 7 cm große Stücke schneiden. Restteig erneut ausrollen und zuschneiden.

- 5 -

Schälchen mit Wasser, Teller mit gehobelten Mandeln und Backbleche mit Papier bereitstellen. Ofen auf 200° C Umluft vorheizen.

- 6 -

Teigstücke mit der Oberfläche in Wasser tauchen, dann in Mandeln drücken und auf Bleche setzen. Im vorgeheizten Ofen 8-10 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

- 7 -

Inzwischen für den Läuterzucker Wasser und Zucker auf 105° C aufkochen. Spekulatius direkt nach dem Backen dünn mit Läuterzucker bestreichen und vollständig auskühlen lassen.