

Weihnachtsbacken Rezepte

Mandel Kichelchen

Gattung: Backen, Kleingebäck, Luxemburg, Nuss, Weihnachten

500 g	Mehl	70 g	Mandeln, Blättchen
1	Teel. Backpulver	1	Essl. Milch
250 g	Butter	20 g	Spekulatiusgewürz
180 g	Kandiszucker	2	Essl. Puderzucker

Gesiebtetes Mehl mit Backpulver mischen. Mit Fett, Zucker, Mandeln, Eiern, Milch und Gewürz zu einem Teig verkneten. Zugedeckt 1 h im Kühlschrank rasten lassen. Auf bemehlter Fläche 1/2-cm-dick ausrollen. Mit kleinen Ausstechformen (3-5 cm) Figuren ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Rohr bei 175 °C 10-12 min backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Die typischen Spekulatiusfiguren lassen sich mit speziellen Holzmodellen herstellen. Diese mit Mehl bestäuben, den Teig fest hineindrücken, überstehenden Teig abschneiden. Figur aus dem Holzbrett klopfen und backen.