

Weihnachtsbacken Rezepte

Spekulatius

Gattung: Backen, Weihnachten

150 g	Butter oder Margarine	1	Spritzer Kardamom
125 g	weißer oder brauner	1	Teel. abger. Zitronenschale
1	Zucker	60 g	gem. Mandeln
1 Teel.	Ei	250 g	Mehl
1 Spritzer	gem. Zimt	1 Teel.	Backpulver
	gem. Nelken und		

Fett, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Gewürze und Mandeln zugeben, Mehl mit Backpulver vermischt unterkneten, Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 4 Stunden in den Kühlschrank legen. Spekulatius - Förmchen mit Mehl ausstreuen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, über die Förmchen legen und mit dem Rollholz fest rollen, damit sich die Figuren gut auf dem Teig abzeichnen. Danach den Teig ausschneiden, vorsichtig aus den Formen lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Hellgelb backen.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 10 - 15 Minuten. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Wenn keine Spekulatiusförmchen vorhanden sind, wird der Teig mit üblichen Ausstechformen ausgestochen und evtl. mit Mandelblättchen bestreut.