

Spekulatius



Gewürzmischung

Zutaten Gewürzmischung:

Zimt, Koriander, Anis, Ingwer, Nelken,
Piment, Muskat, Cardamom

Zutaten Spekulatius:

250g zimmerwarme Butter, 250g Zucker,
2 Eier, 500g Mehl, 2 Tl. Backpulver,
100g gem. Mandeln, abgeriebene Schale
von ½ Zitrone, 1 Eiweiß 1-2 EBl Speku-
latius-Gewürz, 60g Mandelblättchen

Rezeptvorschlag Spekulatius:

Butter schaumig rühren, Zucker und Eier
zugeben, weiterrühren, bis eine helle Creme
entstanden ist. Mehl, 1-2 EBl. Gewürz
Backpulver, Mandeln und Zitronen-
schale mischen und unter die Creme-
masse kneten. Teig mit Folie abged. 2
Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig
auf leicht bemehlter Fläche 4mm dünn
ausrollen, ausstechen u. auf zuvor

gefettetes Backblech
legen. Plätzchen mit ver-
quirltem Eiweiß bestreichen
u. mit Mandelplättchen
bestreuen. Im vorgeh. Ofen
bei 175 °C (je nach Backofen)
ca. 11 Min. hell backen.



PZN - 01186254

Inhalt: **50g**
Mindestens haltbar



Spekulatius

Gewürzmischung