

REZEPT FÜR SCHNEEFLOCKEN-SPEKULATIUS



SCHNEEFLOCKEN-SPEKULATIUS

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 25 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 100 g Butter
- 100 g gehobelte Mandeln
- Mehl zum Bearbeiten



6495

ZUBEREITUNG

120

Kcal

pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

14

Gramm

Kohlenhydrate

6

Gramm

Fett

1. Mehl, Backpulver, braunen Zucker, Vanillezucker, Spekulatiusgewürz und Salz mischen. Ei und gewürfelte Butter zufügen und alles glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Gehobelte Mandeln gleichmäßig darauf streuen.

3. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einem Keksstempel (ca. 6 cm Durchmesser) Muster in den Teig drücken. Das Stempel-Motiv mit einem runden oder gewellten Ausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) ausstechen. Spekulatius auf dem Backblech dicht an dicht auf die gehobelten Mandeln legen. Blechweise im heißen Backofen ca. 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.