




Gewürzspekulatius



 Arbeitszeit: 30 Minuten

 Koch- & Backzeit: 12 Stunden

 30 Spekulatius

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 250g Mehl (Weizenmehl Typ 405)
- 120g brauner Rohrzucker
- 100g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Weißer Pfeffer, gemahlen
- 8g Spekulatiusgewürz
- 1 Msp Backpulver
- 1 Tropfen Bittermandelaroma
- etwas Milch

Zubereitung

Zuerst werden alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker und Gewürze) miteinander vermischt.

Anschließend werden die Butter, sowie die Aromen und das Ei dazugegeben, dann zu einem homogenen Teig verkneten (dazu benötigst du es etwas Geduld)

Der Teig wird zu einer Kugel geformt, zugedeckt und am besten über Nacht (ca. 12 Stunden) kaltgestellt.

Jetzt muss der kalte Teig dünn auf einer bemehlten Fläche ausgerollt werden. Entweder den Teig nochmals mit Mehl bestreuen oder eine Frischhaltefolie darauflegen, damit die Spekulatiuswalze nicht festklebt. Mit der Walze wird nun in eine Richtung (!) vorsichtig ein Muster in den ausgebreiteten Teig gerollt. Mit den Ausstecherle die Formen aus dem Teig stanzen und mit einem Messer auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Spekulatiusfiguren werden nun mit etwas Milch bepinselt.

Zuletzt werden die Figuren im auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen für ca. 10 Minuten gebacken. Die gebackenen Gewürzspekulatius auf einem Gitter abkühlen lassen. (Das Gebäck wird erst nach dem Abkühlen knusprig sein).

Tipp: Falls du keine Spekulatiuswalze hast, kannst du sie auch mit normalen Ausstecherle und (falls vorhanden) mit einem Keksstempel verzieren (Das Endprodukt schmeckt gleich gut).

