

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf-Droske



Spekulatius

Zutaten

160 g Butter
300 g brauner Zucker
1/4 TL. Salz
50 g geschälte, feingemahlene Mandeln
1 Ei, etwa 2 EL. Milch
600 g Mehl
1 TL. gemahlener Zimt
1/4 TL. gemahlener Kardamom
1/4 TL. gemahlene Nelken
1/4 TL. gemahlene Muskatblüte (Macis)
Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Butter, Zucker, Salz, Mandeln, Ei und Milch gut vermischen (rühren).

Das Mehl mit den Gewürzen vermischen und mit der Butter...Mischung einen Mürbteig kneten.

Diesen etwa 60 Minuten kühl stellen.

Den Teig zwischen 2 Folien dünn ausrollen (max. 2 mm) und Figuren ausschneiden, sofern man keine Model hat – und das dürften ja die meisten sein. Mit einem langen biegsamen Messer vorsichtig anheben und mit genügend Abstand aufs Backblech legen.

Die Spekulatius dünn mit Milch bestreichen und auf der mittleren Schiene in etwa 12-14 Minuten backen. Wenn sie braun sind, vom Blech nehmen. Es ist oft so, dass sie nicht gleichmäßig braun werden, dann zuerst die fertigen Stücke mit einem Messer vom Blech nehmen und die anderen noch nachbacken.