

SPEKULATIUS



ZUTATEN:

- 500 g Mehl
 - 250 g Wiener Braunzucker
 - 200 g Butter (kalt)
 - 2 Eier
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - ¾ Pkg. Backpulver
 - 6 TL Zimt
 - 2 TL Kardamompulver
 - ½ TL Nelkenpulver
 - 1 TL Ingwer gemahlen
 - ½ TL Muskatnuss gemahlen
- (Alternativ: 7-8 TL Spekulatiusgewürz)



ZUBEREITUNG:

1. Zubereitung mit der Küchenmaschine: Alle Zutaten außer dem Butter in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Den Butter nun klein geschnitten dazugeben und mit dem K-Hacken gut verrühren bis ein fester Teig entstanden ist.
2. Zubereitung ohne Küchenmaschine: Mehl, Backpulver, Braunzucker, Vanillezucker und die Gewürze in einer Schüssel vermengen. Den Butter in kleine Stückchen schneiden und darüber verteilen. Masse zwischen den Fingern zerreiben, bis der Teig eine sandige Konsistenz annimmt. Eier hinzufügen und zügig mit den anderen Zutaten zu einer glatten Masse verkneten.
3. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Am besten wäre es den Teig erst am nächsten Tag weiterzuverarbeiten. Dann können die Gewürze noch richtig durchziehen.
4. Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Backpapier auf zwei Backbleche legen.
5. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Teig mit unterschiedlichen Motiven (Stempel mit weihnachtlichen Motiven bzw. mit einer Spekulatiuswalze) ausstechen.
6. Je nach Größe für ca. 10-13 Minuten backen.

Tipp: Wer Spekulatius als Anhänger für den Weihnachtsbaum verwenden will unbedingt vor dem Backen noch mit einem Holzstab ein Loch in das ausgestochene Keks machen. Nach dem Backen bei Bedarf mit einem Holzstäbchen noch einmal etwas ausscharben und eine Schnur durchfädeln. Nur noch einen Knoten machen und fertig ist der Christbaumschmuck.