

# Spekulatius

## Portionen

2 Blech

## Wartezeiten

1 Stunde

## Zutaten

- 250g Mehl (405)
- 0.5 Teelöffel Backpulver
- 50g gehäutete gemahlene Mandeln
- 100g weiche Butter
- 100g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 Teelöffel Spekulatiusgewürz
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M, Raumtemperatur)
- 50g Mandelblättchen

## Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver und den gemahlenen Mandeln vermischen
2. Die Butter mit Zucker, Vanillezucker, Spekulatiusgewürz und dem Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen
3. Dann das Ei unterschlagen
4. Die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unterarbeiten
5. Den Teig in Folie wickeln, ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
6. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und mit den Mandelblättchen bestreuen
7. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3-4 mm dicken Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen, die Ränder gerade schneiden
8. Das Teigrechteck in kleine Rechtecke (ca. 4 x 6 cm) schneiden
9. Die Rechtecke auf die Bleche legen und nacheinander im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldgelb backen
10. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

## Quellen

- [KüchenGötter](#)

