Spekulatius

Mit dem besten Rezept für das klassische knackige Weihnachtsgebäck gelingt und schmeckt es garantiert.

etwa 170 Stück | etwas Übung erforderlich | bis 80 Minuten

Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Mürbeteig:
500 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
250 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
15 g Spekulatiusgewürz oder Lebkuchengewürz
1 Pr. Salz
2 Eier (Größe M)
200 g weiche Butter oder Margarine
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Wie backe ich Spekulatius?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Gewürz, Salz, Eier, Fett und Mandeln hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

3. Teig portionsweise zu Rollen formen. Rollen in gut gemehltes Spekulatius-Model drücken, überstehenden Teig mit einem bemehlten Messer oder dünnem Draht (Blumenbindedraht um 2 Kochlöffelstiele gewickelt) abschneiden. Teigstücke aus dem Model schlagen, auf das Backblech legen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

Spekulatius mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Spekulatius vor dem Backen auf der Unterseite mit Wasser bestreichen und in abgezogene, gehobelte Mandeln drücken.
- Wenn Sie keine Spekulatius-Modeln haben, können Sie den Teig dünn ausrollen und beliebige Motive ausstechen.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen ca. 3 Wochen aufbewahren.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)