



## *Rezeptkarte*

# Spekulatius mit Backstube - Winter

# Spekulatius mit Backstube - Winter

## Zutaten (4 Personen):

150 g Butter weich, 125 g brauner Zucker, 1 Ei,  
60 g gemahlene Mandeln, 300 g Mehl, 1 TL Backpulver,  
1 TL Backstube - Winter

## Zubereitung (ca. 1,5 Stunden plus Kühlzeiten):

Mit einem Handrührgerät die weiche Butter mit Zucker und Ei ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Die gemahlene Mandeln mit Backstube – Winter mischen und unterrühren. Mehl und Backpulver fein sieben und unterkneten bis ein homogener Teig entsteht. Anschließend zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für 1 Stunde kaltstellen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen und mit beliebigen Motiven ausstechen.

Reste immer wieder verkneten und erneut ausrollen. Die Spekulatius auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 2 Stunden kühl stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft ca. 10-12 Minuten backen. Gut auskühlen lassen.