

Spekulatius



Zutaten:

- 200g Butter (auf Zimmertemperatur)
- 2 Eier
- 200g Zucker
- 500g Mehl
- 100g gemahlene Mandeln
- 2 TL Backpulver
- 2 TL Zimt
- 2 Prisen gemahlene Gewürznelken
- 2 Prisen Kardamom
- 2 TL Zitronenschale

Zubereitung:

- Butter, Eier und Zucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren, bis eine Schaummasse entsteht.
- Mehl, Backpulver und Mandeln in einer anderen Schüssel vermischen.
- Die Mehlmischung langsam unter ständigem Rühren zu der Eiermasse geben, um die Entstehung von Klumpen zu vermeiden.
- Die Zitronenschale in den Teig reiben und die restlichen Gewürze dazugeben. Es kann auch ein Spekulatiusgewürz verwendet werden.
- Den Plätzchenteig mit den Händen kneten, bis er schön geschmeidig ist.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mithilfe von Formen Plätzchen ausstechen.
- Die Plätzchen bei 180°C etwa 12 bis 15 Minuten backen.