

# Spekulatius

## Zutaten | 6 Portionen

500 g	Mehl
250 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Messerspitze	Zimt
1 Messerspitze	Kardamom
1 Messerspitze	Spekulatiusgewürz
1	Ei
250 g	kalte Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.; Kühlzeit 30 Min. bzw. über Nacht; Backzeit: 12 Min.

## Zubereitung:

- Für den Mürbeteig das Mehl auf der Arbeitsplatte oder in einer Schüssel anhäufen und eine Mulde hineindrücken.
- Zucker, Backpulver und Gewürze auf dem Mehl-Rand verteilen., Ei in die Mitte geben und kalte Butter in kleinen Flöckchen ebenfalls darüber verteilen. Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in 4 Teile teilen und zu Rollen formen. Die Rollen mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens für eine halbe Stunde besser aber über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Spekulatiusbackform oder-brett mit Mehl auspinseln und den Teig portionsweise hineindrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer glatt abschneiden. Anschließend die Figuren aus der Form lösen bzw. ausschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Wer keine Spekulatius-Formen oder -brett zur Hand hat, kann den Teig auch ausrollen und mit Plätzchenförmchen ausstechen.
- Spekulatius im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 10 bis 12 Minuten abbacken und auf einem Gitter anschließend auskühlen lassen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 177 g

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
784 kcal	36,4 g	105 mg	9,8 g	26,8 mg