

Spekulatius

Zutaten

225 g	Butter, (weich)
210 g	Zucker
2 TL	Zimt, gemahlen
1/4 TL	Ingwer, gemahlen
1/4 TL	Nelke(n), gemahlen
1/4 TL	Muskat, gemalen
1/4 TL	Salz
1 TL	Mandel(n) - Extrakt
3 EL	Milch
480 g	Mehl
1/4 TL	Backpulver
evtl.	Mandelblättchen, für das Backblech.



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 25 Min. **Ruhezeit:** ca. 3 Std. /

Schwierigkeitsgrad: normal / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Die weiche Butter mit dem Zucker und den Gewürzen cremig rühren. Das Mandelextrakt und die 3 EL Milch zugeben und unterrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver mischen und zu der Masse geben, kurz verrühren. Mit der Händen zu einer Kugel formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Ofen auf ca. 180° Grad vorheizen, den Teig teilen und portionsweise auswallen. In Spekulatiusformen geben oder mit anderen Ausstechern nun Motive ausstechen.

Wer mag, kann Mandelblättchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben. Ansonsten die Spekulatius/Plätzchen auf das Backblech geben und je nach Stärke 10 - 15 Min. backen. Auskühlen lassen und in Dosen aufbewahren.