

SPEKULATIUS SPRITZGEBÄCK

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



21 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 2 Bleche

- 200 g Weizenmehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 100 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Spekulatiusgewürz



Zubereitung:

1. Rühre die Butter und den brauen Zucker schaumig. Mixe das Ei unter. Gib das Mehl, die gemahlene Mandeln, das Spekulatiusgewürz und eine Prise Salz hinzu und knete einen geschmeidigen Keksteig. Wickel ihn in Frischhaltefolie und stelle ihn mindestens 1 Stunde oder gern auch über Nacht kalt.
2. Gib den Teig portionsweise in deinen Fleischwolf oder in deine Gebäckpresse und drehe ihn zu Spritzgebäck.
3. Lege das Spekulatius Spritzgebäck auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie bei 190°C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten.

Tipps zum Aufbewahren

Wenn du deine [Plätzchen aufzubewahren](#) möchtest, dann fülle das ausgekühlte Spekulatius Spritzgebäck direkt nach dem Auskühlen in eine Blechdose. Darin bleiben sie locker 3-4 Wochen frisch.



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

