

Klassische Gewürzspekulatius



Zutaten für 4 Bleche:

200 g Butter
300 g Zucker
10 g Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz
2 Eier (oder 1 Ei und etwas Milch)
500 g Weizenmehl (Typ 405)
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker und Gewürze vermengen. Eier bzw. Ei und Milch nach und nach unterheben. Mehl und Backpulver zufügen und alles zügig zu einem glatten Teig kneten. Den Spekulatiusteig mindestens 1 Stunde kühl stellen (nicht in den Kühlschrank), sodass sich die Aromen entfalten.

Den Teig dünn ausrollen und ausstechen oder in die Modeln geben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech bei 200° C (Ober-/Unterhitze) backen. Die Spekulatius gut auskühlen lassen und luftdicht verschließen.

Tipp 1: Wer die Gewürze selbst mischen möchte, kann Zimt, Nelke, Muskat, Kardamom, einen Hauch Ingwer und einen Hauch Pfeffer verwenden.

Tipp 2: Die Plätzchen vor dem Backen mit einer Milch-Honig-Mischung überziehen.

Rezept: Nicola Flaßkamp, Foto: Kirstin Oelgemöller