

Butterspekulatius

Zutaten:

215g Butter

265g Zucker

450g Mix C / Mix Kuchen & Kekse

25g Ei

50g Milch

50g Marzipanrohmasse

2g Hirschhornsalz

2g Salz

2g Zitrone

2g Zimt

etwas Butter-Vanille-Aroma

Herstellung:

Butter und Zucker zu einer glatten Masse verrühren. Alle anderen Zutaten zugeben und daraus einen homogenen Mürbeteig kneten, aber nicht zu lange, damit der Teig nicht brandig wird.

Gut eingepackt für 2 Std. in den Kühlschrank legen.

Danach nochmals kurz von Hand durchkneten, sodass er kalt, aber geschmeidig ist.

Nun auf eine Stärke von 2 bis 3 mm ausrollen und in Rechtecke von 5 x 2 cm schneiden. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und sehr dünn mit Milch bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) für ca. 10 bis 15 min backen.