

Gewürzspekulatius

Zutaten:

225g Butter

325g Farinzucker / Rohrohrzucker

100g Hefeteigbrösel*

50g Wasser

25g Ei

75g Mandeln, gemahlen

550g Mix C / Mix Kuchen & Kekse

10g Spekulatiusgewürz

5g Natron

5g Salz

Herstellung:

Butter und Zucker zusammen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Alle anderen Zutaten zugeben und zu einem homogenen Mürbeteig kneten; aber bitte nicht zu lange kneten, sonst wird der Teig brandig und zerbröseln.

Nun gut eingepackt für 2 Std. in den Kühlschrank legen.

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

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

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

*Erläuterung:

Mit Hefeteigbröseln sind trockene Reste von gebackenem süßem Hefeteig gemeint, die wie Paniermehl gemahlen wurden. Auf keinen Fall durch Paniermehl o.ä. ersetzen!