



Spekulatius

Zutaten:

270 g	Butter
200 g	Brauner Zucker
400 g	Weizenmehl 550
100 g	Mandeln fein gemahlen
Prise	Salz
15 g	Spekulatiusgewürz
ca. 40 ml	Milch
	Mandelplättchen
<hr/>	
ca. 1.025 g	Gesamtteig

Zubereitung:

Zuerst Butter, braunen Zucker und Spekulatiusgewürz mit der Teigknetmaschine gut vermischen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	5 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten langsam
NOVA:	3 – 4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend die restlichen Zutaten nur kurz unterkneten bis eine einheitliche Masse entstanden ist.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	1 Minute
2-Gang Maschine:	1 Minute langsam
NOVA:	1 Minute Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 10 – 13 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 10 – 13 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 180 °C einschießen
Backzeit: ca. 10 – 13 Minuten

Den Teig nun über Nacht in Folie eingewickelt im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Am nächsten Tag den Teig eine halbe Stunde vor der Aufarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Diesen nach etwa einer halben Stunde mit Hilfe der mittleren Ausrollhilfen gleichmäßig ausrollen. Anschließend die Oberfläche mehlen und mit einer der gemusterten Teigrollen durch sanften Druck das Muster aufprägen.

Nun beliebig ausstechen oder ausschneiden, auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Blech legen und nach Anleitung backen. Wer mag, kann das Blech mit Mandelblättchen auslegen und die ausgestochenen Teiglinge auf den Mandelblättchen platzieren.