SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gewürzmühlen Spekulatius

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Blech(e)

Gewürze & Zutaten:

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Päckchen Backpulver

2 Esslöffel Spekulatiusgewürz

250 g Butter

200 g Kokosblütenzucker (alternativ: Brauner Zucker)

2 Eier (nicht ganz frisch)

100 g gemahlene Mandeln

0.5 Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl, Backpulver und unser Spekulatiusgewürz vermengen.

2. Die Butter mit Zucker und Eiern weich rühren und das vermengte Mehl, Mandeln und Zitronenabrieb hinzugeben.

3. Den fertigen Teig "messerrückendick" auf der bemehlten Fläche ausrollen.

4. Falls gewünscht und vorhanden mit einer Spekulatiusform (gewässert und gebuttert) prägen.

5. Mit einer Backform ausstechen oder in viereckige Stücke schneiden.

6. Bei 200 °C 5-10 Minuten knusprig backen.