SPEKULATIUS

4.4 bei 10 Bewertungen

20 min | 2 h | Heißluft | 170 Grad

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und diesen zugedeckt für 2 Stunden rasten lassen.

2. Anschließend den Teig in die Spekulatius-Form drücken, überstehende Teigreste entfernen und dann direkt aus der Form auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen.

   Hier geht's zum Spekulatius Anleitungsvideo (https://www.backenmitchristina.at/wp-content/uploads/2021/12/fullsizerender.mov)

3. Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10-12 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 40 KEKSE

TEIG

500 g	Weizenmehl 700
250 g	brauner Zucker
250 g	weiche Butter
2 Stk.	Eier
10 g	Zimt
4 g	Backpulver
2 g	Nelkenpulver