

Spekulatius

von Willi Wolke aus Ostbevern

Zutaten:

750 g Butter (Zimmertemperatur)

300 g weißen Zucker

300 g braunen Vollrohrzucker (macht die Spekulatius besonders knusprig)

15 g Salz

200 g Vollmilch

3 g Ammonium (auch bekannt unter dem Namen Hirschhornsalz)

1,5 kg Mehl Typ 550 (das Mehl darf nicht zu fein sein, Vollkornmehl ist auch gut geeignet)

30 g Spekulatiusgewürze, zusammengesetzt aus je 6 g Kardamom, Nelken, Zimt, Anis, Marzis-Blüte (alternativ Muskatnuss)

Für die Form ein Spekulatius-Holz und Draht, alternativ Silikon-Formen für Spekulatius

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter mit dem weißen und dem braunen Zucker und Salz verkneten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Das Ammonium in der Milch auflösen, schlückchenweise zum Teig geben und verkneten. Die Spekulatiusgewürze zum Mehl geben und das Mehl-Gewürzgemisch unter den nassen Teig arbeiten. Den fertigen Teig zu einer Wurst in Länge des Holzbrettes formen und einige Stunden kalt stellen.

Die Teig-Wurst auf die Motivseite des Spekulatiusholzes legen und mit den Daumen fest andrücken. Dann mit dem dazugehörigen Draht zwischen Brett und Teigmasse entlang fahren und den überschüssigen Teig abnehmen. Das Holz über einem Backblech umdrehen und die Spekulatiusmotive herausklopfen.

Bei 200 Grad Umluft goldbraun backen, das dauert ca. 8 Minuten.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden Samstag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.