



Hier und heute

Schnelles Spekulatius-Rezept

Kein Keks schmeckt so sehr nach Weihnachten wie Spekulatius und er gehört zu den Lieblings-Weihnachtskekse unserer Konditormeisterin Theresa Knipschild. Sie verrät ihr schnelles Rezept für das beliebte Weihnachtsgebäck.

Schnelles Spekulatius-Rezept

von Theresa Knipschild, für circa 30 Kekse

- 130 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 10 g Spekulatiusgewürz
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Ei
- 200 g Mehl, Type Weizen 405er oder Dinkel 630er
- 100 g gemahlene Mandeln, leicht angeröstet
- 30 ml Milch zum Bestreichen
- Circa 100 g gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung

Zimmerwarme Butter, Zucker, Salz, Spekulatiusgewürz und Bittermandelaroma kurz glattarbeiten – entweder mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgerätes.

Das Ei zugeben und kurz einarbeiten. Mehl und Mandeln ebenfalls kurz unterkneten. Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und flach drücken. In Folie gewickelt mindestens 30 Minuten, besser aber 2 Stunden oder über Nacht kaltstellen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig circa 0,5 cm dick ausrollen und in gewünschte Form ausstechen oder in Rechtecke schneiden. Das geht besonders schnell und man hat keine Abschnitte. Das Gebäck auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Milch bepinseln und mit Mandeln bestreuen. Circa 15 bis 17 Minuten backen.