

Gewürzmühlen Spekulatius

Dauer: 30 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten für 1 Blech

Gewürze & Zutaten:

500 g Dinkelmehl Type 630
1 Päckchen Backpulver
2-3 EL Spekulatiusgewürz
250 g Butter
200 g Kokosblütenzucker (alternativ: Brauner Zucker)
2 Eier (nicht ganz frisch)
100 g gemahlene Mandeln
1/2 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.