

Hafer - Spekulatius

Kategorien: Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 45 Portionen

300	Gramm	Weizenmehl; Typ 550
200	Gramm	Haferflocken; Schmelzflocken
2	Teel.	Backpulver
250	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
1	Prise	Bittermandeloel
2	Spur	Kardamom; gemahlen
2	Spur	Nelken; gemahlen
1	Teel.	Zimt
2		Eier
200	Gramm	Butter
100	Gramm	Mandeln; gehackt
100	Gramm	Kernige Haferflocken
1		Ei
2	Essl.	Milch

Anleitung:

Mehl, Schmelzflocken, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Bittermandeloel, Gewuerze, Eier, Butter und gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. 20 Minuten kuehl ruhen lassen. Arbeitsplatte dicht mit kernigen Haferflocken bestreuen, Teig darauf duenn ausrollen, beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ei mit der Milch verruehren und die Spekulatius damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E:180 Grad C/U:160GradC) auf mittlerer Einschubhoehe 10 Minuten goldbraun backen.