

Speculoos

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
150	Gramm	Butter
1		Ei
300	Gramm	Brauner Zucker
1/2	Teel.	Backpulver oder Natron
1	Teel.	Zimt - Nelken - Gewürzpulver

Anleitung:

Den Ofen auf 175° vorheizen. Zucker, Butter, das Ei und die Gewürze in einer großen Schüssel mixen. Das Mehl stufenweise hinzufügen. Wenn ein fester Teig entstanden ist, diesen in Stücke teilen und auf etwas Mehl in die gewünschte Form bringen. 10 Minuten backen, 24 Stunden ruhen lassen.

Zum Vergleich die Zutaten auf den Lotus-Keks: Weizenmehl Zucker Öl Sojamehl Kandissirup Natron Salz Zimt

Ich glaube, dass sich Sojamehl statt des Ei's besser auf den Geschmack auswirkt, aber wer grad keins zur Hand hat