

Mijterspeculaasjes

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Land, Holland

Zutaten für: 1 Rezept

Eigentlich ein typisches Sinterklaas-Gebäck in Den Niederlanden (also für den Nikolaus-Abend), aber uns schmecken die Plätzchen auch noch in der restlichen Adventszeit!

125	Gramm	Butter
200	Gramm	Mehl
6	Gramm	Backpulver
1	Messersp.	Salz
2	Essl.	Spekulatiusgewürz (L)
125	Gramm	(brauner) Zucker
2	Essl.	Milch
70	Stücke	Halbe Mandeln zur Dekoration

Anleitung:

VORABBEMERKUNG ZUM NAMEN: "Mijter" ist das niederländische Wort für Mitra, also Bischofsmütze. Das Gebäck wird daher eigentlich in fünfeckige Stücke geschnitten, die der Form einer Bischofsmütze ähneln. Man kann aber auch genauso gut aus dem Teig Formen ausstechen.

Die Butter in kleine Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver, Salz, Spekulatiusgewürz, Zucker und Milch vermischen. Schnell zu einem glatten Mürbteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Wie oben erwähnt, bischofsmützenähnliche Fünfecke ausschneiden oder beliebige Formen ausstechen. Die Spekulatius auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit je einer halben Mandel verzieren.

Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft in etwa 20 min gar und hellbraun backen. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann in einer gut schließenden Keksdose aufbewahren.