

Spekulatius - Gefüllt

Kategorien: Weihnachten, Niederlande, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

GANZ LECKER !!!

2		Spekulatius und in der Mitte Marzipan
400	Gramm	Marzipan
1		Ei(er)
250	ml	Mehl
5	ml	Backpulver
125	ml	Zucker, dunkel
2	Essl.	Spekulatius - Gewürz (das sind zu gleichen Teilen: Zimt und Nelken)
		Salz
175	Gramm	Butter, kalt
25	Gramm	Mandel(n), halbiert
2	Essl.	Milch, Muskat

Anleitung:

Backofen erhitzen auf 175° C.

Marzipan und Ei gut vermischen. Mehl, Zucker, Gewürze und Salz ebenfalls mischen, Butter klein machen und unter das Mehl geben. Schnell einen Teig kneten. Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig halbieren und 2x mal mit dem Nudelholz flach machen. Einen Teil Teig auf ein Backblech legen und mit einer Gabel kleine Löcher machen. Marzipan darauf legen und darauf den anderen Teil des Teiges. Zusammendrücken. Darauf die halben Mandeln streuen und ein bisschen Milch drauf träufeln.

Auf der mittleren Schiene des Backofens 35 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.