

## Gewürz - Spekulatius

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

250	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
500	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Kardamom
1	Teel.	Zimt
1/2	Teel.	Gem. Nelken
1/2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Wasser

### Anleitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten (Gewürze, Mehl, Backpulver, Wasser) dazugeben und gut durchkneten. Den zubereiteten Teig ruhen lassen und mind. 1 Std., besser 12 Std. kaltstellen. Das leicht geölte Spekulatiusbrett dünn mit Mehl bestäuben. den Teig kräftig in die Form drücken, und mit einem scharfen Messer oder Draht den überstehenden Teig abziehen. Über einem Tuch oder einer bemehlten Fläche wird die Spekulatiusform mit einer Schmalseite fest auf die Unterlage geschlagen, so daß sich die geformten Spekulatius lösen. Die Unterseiten der Spekulatius können mit Eigelb bestrichen und mit Mandelblättchen belegt werden.

Auf einem gefetteten Backblech bei 200°C ca. 10-15 min. auf der mittleren Schiene gold-braun backen.