

## 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.