

Mandel - Spekulatius mit Honig*

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 60 Portionen

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Butter
125	Gramm	Zucker
100	Gramm	Gemahlene Mandeln
1		Ei
2	Teel.	Backpulver
100	Gramm	Honig
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Je Nelken, Koriander, Anis Piment

Anleitung:

Alle Zutaten mit dem Handmixer rasch verkneten und in Klarsichtfolie gewickelt 2 Stunden kühlen.

Ofen auf 170°C (Umluft 150°C) vorheizen. Den Teig kurz durchkneten und portionsweise ca 3 mm dick zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie ausrollen. Aus dem Teig Sterne ausstechen und auf mehrere mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

Für die Küche eignet sich sehr gut eine echte Marmorplatte 60 x 40 cm ,die Ecken etwas abgerundet,als Arbeitsflächhe,die hält ewig und stört nicht auf der Küchenarbeitsfläche.Zum Teig ausrollen ideal !

Diese bekommen Sie beim Steinmetz.

Backen ca. 12 Minuten backen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.