

Spekulatius 1*

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

450	Gramm	Mehl
1	Beutel	Müller's Puddingpulver Karamel
1	Beutel	Müller's Lebkuchengewürz Neunerlei
180	Gramm	Butter
225	Gramm	Zucker
2	Beutel	Müller's Vanillinzucker
	Etwas	Müller's Backaromen Zitrone und Bittermandel
2		Eier
		Ganz wenig Wasser

AUSSERDEM

Holzformen

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Backaromen und Eier schaumig schlagen. Mehl, Puddingpulver und Lebkuchengewürz vermischen und zusammen mit ganz wenig Wasser hinzufügen. Alles zu einem zarten Teig verkneten.

Den Teig über Nacht stehen lassen. Ganz dünn ausrollen und in die Holzformen füllen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Backzeit: 12-15 Minuten Backhitze: ca. 200 °C