



Gewürzmühlen Spekulatius

Gewürze & Zutaten:

500 g Dinkelmehl Type 630

1 Päckchen Backpulver

2 Esslöffel Spekulatiusgewürz

250 g Butter

200 g Kokosblütenzucker (alternativ: Brauner Zucker)

2 Eier (nicht ganz frisch)

100 g gemahlene Mandeln

0.5 Zitronenabrieb

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Blech(e)

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl, Backpulver und unser Spekulatiusgewürz vermengen.

2. Die Butter mit Zucker und Eiern weich rühren und das vermengte Mehl, Mandeln und Zitronenabrieb

hinzugeben.

3. Den fertigen Teig "messerrückendick" auf der bemehlten Fläche ausrollen.

4. Falls gewünscht und vorhanden mit einer Spekulatiusform (gewässert und gebuttert) prägen.

5. Mit einer Backform ausstechen oder in viereckige Stücke schneiden.

6. Bei 200 °C 5-10 Minuten knusprig backen.