

## Gewürzmühlen Spekulatius

Dauer: 30 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegetarisch

### Zutaten für 1 Blech

#### Gewürze & Zutaten:

500 g Dinkelmehl Type 630  
1 Päckchen Backpulver  
2-3 EL Spekulatiusgewürz  
250 g Butter  
200 g Kokosblütenzucker (alternativ: Brauner Zucker)  
2 Eier (nicht ganz frisch)  
100 g gemahlene Mandeln  
1/2 Zitronenabrieb

### 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.