Mandel-Spekulatius aus dem Holzmodel



Zutaten

- 125 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Ei (M)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 1 PK Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Außerdem

- 100 g Mandelblätter

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Jeweils ein kleines Stück Teig in den Holzmodel verteilen und flach ausrollen, überstehende Teigränder mit einem scharfen Messer abschneiden und die Spekulatius aus dem Model schlagen. Mein Tipp: Wer keinen Model besitzt, kann den dünnen ausgerollten Teig, 2-4 mm, auch mit beliebigen Plätzchenformen ausstechen.
- Die Unterseite der Plätzchen mit etwas Wasser bepinseln, mit Mandelblättern belegen und vorsichtig andrücken.
- Die Spekulatius auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech setzen.
- Im vorgeheizten Backofen, auf der mittlerer Schiene, bei 160°C Ober-/Unterhitze, ca. 8 -12 Minuten, goldgelb backen.
- Nach dem Backen, die Mandel Spekulatius mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auskühlen lassen.

Portionsgröße: ca. 30 Stück
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 8–12 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

lissis-passion.de©