Spekulatius

Zutaten:
125 g Butter
100 g Zucker
50 g geriebene Mandeln
25 g brauner Zucker
250 g Mehl
1 Ei
1 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Kardamom
1 Prise Nelken
1 Prise Muskat
1 Prise Salz

Außerdem:
gehobelte Mandeln

Zubereitung:
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in einer Plastikfolie eingewickelt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
Die Modeln mit Mehl ausstäuben. Ein Blech mit Backpapier belegen und die gehobelten Mandeln darauf verstreuen.
Vom Teig kleine Stücke abnehmen und in die Modeln drücken. Den überstehenden Teig entfernen. Den Teig vorsichtig mit einem Messer lösen und auf das Backblech stürzen.
Den Backofen auf 170°C vorheizen und die Spekulatius etwa 10

Minuten goldbraun backen.
Falls Spekulatiusmodeln fehlen, kann man den Teig auch etwa 1/2 cm ausrollen und mit verschiedenen Förmchen Plätzchen ausstechen.

© lecker-backen.de