

Spekulatius Schleifen

Von Kuchenfee

Klassisches Spekulatius Rezept mit gehobelten Mandeln, aber mal anders!



VORBEREITUNG 10 min	BACKZEIT 14 min	KÜHLZEIT 2 Std.	GESAMT 2 Std. 24 min
------------------------	--------------------	--------------------	-------------------------

30 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

60 g Butter
weich
30 g Zucker
40 g Zucker
braun
1 Prise Salz
1/2 TL Spekulatiusgewürz
1 Ei
130 g Mehl
20 g Haselnüsse
gemahlen

Werkzeuge

Waage
Nudelholz

Zubereitung

- 01 Butter, Zucker, Zucker & Salz vermengen.
- 02 Ei, Mehl, Gewürz und Haselnussgrieß dazu geben und einarbeiten.
- 03 Den Teig flach gedrückt in der Schüssel mit einem Teller abgedeckt mindestens eine Stunde kühlen.
- 04 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
- 05 Mit etwas Mühe den Teig weich kneten, bei Bedarf etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben, dann ausrollen.
- 06 Den ausgerollten Teig in 1cm x 10cm kleine Streifen schneiden, aufdrehen und auf ein Backblech, belegt mit Backpapier, legen.
- 07 Nach Wunsch die Schleifen mit etwas Wasser besprühen und Mandeln gestreuen.
- 08 Im Ofen goldig ausbacken, dann auskühlen lassen und mit Puderzucker garnieren.

