Weihnachtsgebäck nach Spekulatiusart



Von Robert

Das Rezept ist schon seit mittlerweile 4 Generationen in unserer Familie. Die Plätzchen gibt es zu jedem Weihnachtsfest und werden von allen geliebt. Durch dieses Rezept habe ich überhaupt erst mit dem Backen angefangen.

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
25 min	**9 min**	**n/a**	**34 min**

150 Stück (ca.) · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **500 g** Mehl
- **300 g** Zucker
- **250 g** kalte Butter
- **100 g** gemahlene Mandeln
- **2 x** Eier
- **1/2** Backpulver **Päckchen**
- **1** Vanillezucker **Päckchen**
- **1 TL** Zimt
- **2 Msp** Kardamom
- **2 Msp** Nelke
- **2 Msp** Muskatnuss
- **2 Msp** Koriander

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf die Tischplatte sieben. Daraus einen Kranz formen.

02 Eier und Zucker in die Mitte des Kranzes geben und verrühren.

03 Die Butter in Würfel schneiden und gemeinsam mit den Mandeln und den Gewürzen zur Ei-Zucker-Masse geben.

04 Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und für 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

05 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit verschiedenen Austechern ausstechen.

06 Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheiztem Backofen bei 180°C Umluft für ca. 9 - 11 Minuten backen.

07 Nach dem Abkühlen können die Plätzchen beliebig dekoriert werden. Sie schmecken super, egal ob mit Kuvertüre, Zuckerguss oder pur.