

Rezept für original niederländische Spekulatius

Zutaten:

Ergibt ca. 25 große Kekse.

- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 150 g brauner Rohrzucker
- 1 Ei
- 300 g Mehl
- 1 gestr. TL Backpulver
- 5 g Gewürzmischung
(Spekulatius- oder Lebkuchengewürz)
- etwas Mehl



Zubereitung:

1. Den Teig am besten schon am Abend zuvor zubereiten, sodass der Geschmack gut einziehen kann.
2. Ofen auf 200 °C vorheizen.
3. Die Butter mit Salz, Ei, Zucker und Gewürzmischung mit dem Mixer zu einer Masse verarbeiten.
4. Das Mehl in Teilen mit kalten Händen unter den Teig kneten und diesen über Nacht kaltstellen.
5. Die Spekulatiusform mit etwas Mehl bestäuben, dann ein kleines Stück Teig nehmen und in die Form drücken. Das geht sowohl mit der Hand als auch mit einer Teigrolle.
6. Sobald die Form gefüllt ist, den Teig durch Wenden und leichtes Klopfen vorsichtig aus der Form lösen. Die überstehenden Teigreste mit einem Messer abschneiden.
Wenn Sie keine Spekulatiusform haben, einfach das Teig auf ein mit Mehl bestäubte Oberfläche mit einem Teigroller ausrollen und Figuren mit Ausstecher ausstechen.
7. Die Teigfiguren auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 175 °C auf mittlerer Schiene 15-20 min je nach Dicke des Teigs backen.