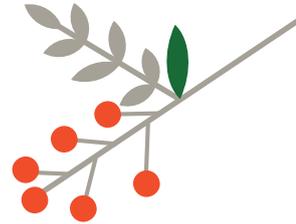


Hannah und Daniel empfehlen Spekulatius-Kekse



ZUTATEN

375 g Mehl (Typ 550)
1 TL Zimt
1/8 TL gemahlene Nelken
1/8 TL Kardamom
250 g Rohrzucker
100 g gemahlene Mandeln

1 Ei (Größe M)
250 g zimmerwarme Butter

ZUBEREITUNG

Die trockenen Zutaten mischen. Das Ei und die Butter dazugeben und alles mit einem Knethaken zu einem homogenen Teig verarbeiten.

Den Teig über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 5 mm), ausstechen und Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Bei 180° C (Ober- und Unterhitze) auf der mittleren Schiene backen, bis die Ränder leicht braun sind. Vorsicht, die Spekulatius brennen sehr schnell an!

Wenn sie nicht schon eher verschwunden sind, halten sie sich ca. vier Wochen.