Rezept

Gefüllte Spekulatius

Ein Rezept von Gefüllte Spekulatius, am 29.04.2024

Zutaten

1	Bio-Zitrone
1 Päckchen	Backpulver
1 Prise	Salz
375 g	kalte Butter
2	Eigelb
1 EL	Orangenblütenwasser
50 g	geschälte halbierte Mandeln
500 g	Mehl
350 g	brauner Rohrzucker
1 – 2 EL	Spekulatiusgewürz
500 g	Marzipanrohmasse
1 EL	Rosenblütenwasser
2 EL	Sahne
1	quadratische Backform (24 x 24 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, Backpulver, Zucker, Salz, Zitronenschale und Gewürze dazugeben. Die Butter in Flöckchen darübergeben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren und einen Teil auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Die Teigplatte hineinlegen, dabei einen Rand von 3 cm Höhe formen. Marzipan mit Eigelben und Blütenwasser verrühren und auf den Teig streichen. Die überstehenden Teigränder nach innen schlagen. Den restlichen Teig genau auf Formgröße ausrollen und in die Form legen, dabei mit einer Gabel am Rand etwas andrücken.

3. Die Teigoberfläche mit Sahne bestreichen und mit den Mandelhälften belegen, diese leicht hineindrücken. Im Ofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Den Rand vorsichtig lösen und den Spekulatius aus der Form nehmen. In ca. 4 × 4 cm große Stücke schneiden.