Rezept

Spekulatius-Brezeln

Ein Rezept von Spekulatius-Brezeln, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	gemahlene Mandeln
90 g	braunen Zucker
1	Eigelb
100 g	Mehl
1	Eiweiß
	Mehl zum Arbeiten
125 g	weiche Butter
1 Prise	Salz
3 TL	Spekulatiusgewürz
1	Fertigblätterteig (ca. 275 g, Kühlregal)
100 g	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Butter, braunen Zucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Eigelb zugeben und glatt rühren. Spekulatiusgewürz, Mehl und Mandeln mischen und kurz unterkneten. Den Teig für ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Den Spekulatiusteig rechteckig ausrollen (ca. 21 × 12 cm). Den Blätterteig quer halbieren. Eine Hälfte dünn mit etwas Eiweiß bepinseln. Spekulatiusteig passgenau auf den Blätterteig legen, mit Eiweiß bepinseln und mit der zweiten Blätterteighälfte belegen. Die Teigplatte in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Min. kühl stellen.

3. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen, Ränder begradigen. Aus dem Teig ca. 8 mm breite und ca. 12 cm lange Streifen schneiden. Die Enden gegeneinanderrollen, damit sich der Teigstreifen wie eine Kordel eindreht und zu Brezeln oder Kringeln formen.

4. Den Backofen auf 190° vorheizen. Zucker auf einen flachen Teller streuen und die Brezeln von beiden Seiten darin wälzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Brezeln daraufsetzen und im Ofen (Mitte) in 10 - 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.