

Rezept

Spekulatius aus dem Holzmodel

Ein Rezept von Spekulatius aus dem Holzmodel, am 26.04.2024

Zutaten

250 g weiche Butter	250 g Zucker
1 Ei	1/2 TL Zimtpulver
je 1 Msp. Nelkenpulver, gemahlener Kardamom und Ingwer	Salz
Mehl zum Arbeiten	375 g mehl
1 Eigelb zum Bestreichen (nach Belieben)	verschiedene Holzmodel oder Silikonbackformen für Spekulatius

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 100 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag für den Teig die weiche Butter mit Zucker und Ei in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig schlagen. Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer und 1 Prise Salz dazugeben, das Mehl darübersieben. Alles unterrühren, dann den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen glatt kneten. Den Teig zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und zugedeckt ca. 12 Std. – am besten über Nacht – kühl stellen.
2. Am nächsten Tag den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Backpapier für mehrere Backbleche bereitlegen. Die Holzmodel mit Mehl ausstäuben, jeweils ein kleines Stück Teig daraufsetzen und direkt auf dem Model flach rollen. Überstehende Teigränder abschneiden. Die Spekulatius jeweils aus dem Model schlagen, auf die Bleche setzen und nach Belieben mit verquirltem Eigelb bestreichen. Alternativ vom Teig dünne Scheiben schneiden und in die Silikonbackformen drücken, nicht mit Eigelb bestreichen. Den Teig immer möglichst kühl verarbeiten.
3. Die Spekulatius nacheinander im Ofen in 10-12 Min. knusprig goldgelb backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.