

## Rezept

# Gewürzspekulatius mit Mandelboden

Ein Rezept von Gewürzspekulatius mit Mandelboden, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>350 g</b> Mehl (Type 1050) + Mehl zum Arbeiten	1/2 TL Backpulver
<b>1 EL</b> Zimt	je 1/2 TL gemahlener Anis und Muskatblüte (Macis)
je 1/4 TL gemahlener Ingwer, Nelken und Muskatnuss	<b>1</b> gute Prise Salz
<b>200 g</b> dunkler Rohrzucker	<b>200 g</b> weiche Butter
<b>100 g</b> Mandelblättchen	<b>3 EL</b> Milch
Spekulatius-Holzmodel mit verschiedenen Motiven (ersatzweise weihnachtliche Ausstechförmchen)	<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Zimt, Anis, Muskatblüte, Ingwer, Nelken, Muskatnuss und Salz untermischen. Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Mehlmischung in Portionen mit der Milch zuerst unterrühren, dann unterkneten. Den Teig zu 2 Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und jeweils mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen. Jede Rolle in 25 Scheiben schneiden.
3. Den Model mit Mehl ausstreuen, überschüssiges Mehl abklopfen. Jede Teigscheibe zu einer Kugel formen und in den Model drücken. Mit einem Messer glatt schneiden. Überstehenden Teig rund um das Motiv abschneiden. Die Teigstücke aufs Blech auf die Mandeln klopfen. Auf diese Weise alle Spekulatius formen und mit 2 cm Abstand aufs Blech legen.
4. Das Eigelb mit 2-3 EL Wasser verquirlen und die Plätzchen dünn damit bestreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.