

Rezept

Paranuss-Spekulatius

Ein Rezept von Paranuss-Spekulatius, am 17.04.2024

Zutaten

200 g Paranusskerne	200 g Weizenvollkornmehl
170 g kalte Butter	100 g Vollrohrzucker
1 Eiweiß (Größe M)	1/4 TL Zimtpulver
je 1 Msp. Nelken-, Piment- und Kardamompulver sowie frisch geriebene Muskatnuss	1 Prise Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 60 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. 50 g Paranüsse im Blitzhacker fein mahlen, restliche Nüsse mit dem Messer in dünne Späne schneiden. Gemahlene Nüsse mit Mehl, Butter in kleinen Flöckchen, Zucker, Eiweiß und Gewürzen zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, 1 Std. kühlen.
2. Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 1/2 cm dick auswellen und in beliebigen Formen ausstechen oder ausschneiden.
3. Die Nussspäne auf dem Blech ausstreuen und die Plätzchen darauf legen, leicht andrücken. Im Ofen (Mitte) 10-15 Min. backen.