Rezept

Schnelles Haselnuss-Spekulatius

Ein Rezept von Schnelles Haselnuss-Spekulatius, am 26.04.2024

Zutaten

100 g	Haselnussblättchen (ersatzweise gehackte Haselnüsse)
50 g	gemahlene Haselnüsse
100 g	(Roh-)Rohrzucker
1 Prise	Salz
	Mehl zum Arbeiten
250 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver
100 g	weiche Butter
3 TL	Spekulatiusgewüz
1	zimmerwarmes Ei (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und mit den Haselnussblättchen bestreuen. Mehl mit Backpulver und gemahlenen Haselnüssen vermischen.

2. Butter mit Zucker, Spekulatiusgewürz und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Ei dazugeben und alles cremig schlagen. Dann die Mehlmischung auf einmal dazugeben und rasch unter die cremige Masse arbeiten.

3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 3-4 mm dicken Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen, die Ränder mit einem Messer oder Teigrädchen gerade schneiden. Die Teigplatte in kleine Rechtecke (ca. 4 x 6 cm) schneiden und diese auf die Haselnussblättchen legen. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Plätzchen in ca. 12 Min. goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.