

Rezept

Spekulatius-Schnecken

Ein Rezept von Spekulatius-Schnecken, am 07.06.2023

Zutaten

150 g weiche Butter	250 g Puderzucker
1 Eigelb	1 EL Spekulatius-Gewürz (ersatzweise Lebkuchen-Gewürz)
Salz	100 g Sahne
350 g Mehl	70 g Zartbitter-Schokolade zum Garnieren
200 g Johannisbeerkonfitüre	Spritzbeutel mit Lochtülle
1 Backblech	Backpapier
1 Papierspritztüte	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für ca. 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Das Eigelb, das Spekulatius-Gewürz und 1 Prise Salz hinzufügen und unterrühren.
2. Die Sahne handwarm erhitzen und nach und nach in die Buttermasse einrühren. Dann das Mehl unterrühren.
3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Backblech mit Papier belegen. Die Teigmasse in den Spritzbeutel füllen und damit 46-50 kleine, runde Schnecken auf das Blech spritzen. Die Schnecken im heißen Ofen (Mitte) in 12-14 Min. goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
4. Zum Garnieren der Spekulatius-Schnecken die Zartbitter-Schokolade schmelzen. Spritztüte zur Hälfte mit der flüssigen Schokolade füllen. Tüte schließen. Die Hälfte der Schnecken mit der flüssigen dunklen Schokolade nach Belieben verzieren. Schokolade fest werden lassen.
5. Zum Füllen die nicht garnierten Schnecken umdrehen und je 1 Klecks Johannisbeerkonfitüre auf die Unterseite der Plätzchen setzen. Die verzierten Plätzchen daraufsetzen.
6. Die fertigen Spekulatius-Schnecken sofort oder später servieren. Sie bleiben in einer gut schließenden Blechdose einige Wochen knusprig und lecker. Die Knusper-Schnecken schmecken rund ums Jahr zum Nachmittagskaffee oder -tee. Besonders gut passen sie natürlich mit ihrem Spekulatius- oder Lebkuchenaroma in die Advents- und Weihnachtszeit.