

Rezept

Spekulatiussterne

Ein Rezept von Spekulatiussterne, am 13.11.2024

Zutaten

400 g Mehl	1 TL Backpulver
200 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei	1/2 TL Zimt
je 1 Msp. Nelkenpulver und Kardamom	300 g kalte Butter
1 Eigelb	1 EL Milch
100 g Mandelblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 70 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei, Gewürze und klein gehackte Butter zu einem Teig verkneten, in Folie kühl ruhen lassen.
2. Eigelb mit Milch verquirlen. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig 3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf das Blech legen. Mit Eimilch bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Spekulatiussterne im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.