

REZEPTE FÜR DIE ADVENTS

zeit



SPEKULATIUS

125 g weiche Butter
125 g feiner Rohrzucker
1 EL Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
3 TL Spekulatiusgewürz

Für das Spekulatiusgewürz:
6 TL Zimt
2 TL gemahlene Muskatnuss
1 TL gemahlene Nelken
1 TL gemahlener Kardamom
¼ TL gemahlener Ingwer



Für das Gewürz alle Zutaten in ein Gläschen geben, den Deckel drauf und gut schütteln.

Die Butter zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker, Ei, Mehl, Salz, Backpulver und Spekulatiusgewürz zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde kühl stellen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Plätzchen bei ca. 160°C ca. 10-15 Minuten backen.

DAS BIERINGER.

kochen. genießen. wohlfühlen.

www.das-bieringer.de

info@das-bieringer.de

08572/96726-14