

Spekulatius mit Marzipan und Gewürzen



Traditionelles Weihnachtsgebäck mit Marzipan verfeinert.

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Je 1 Messerspitze Kardamom, Nelken, Muskatnuss (alles gemahlen)

1 TL Zimt

125 g Zucker

1 Ei

125 g Butter

50 g Marzipanrohmasse

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis auf das Ei, die Butter und das Marzipan in einer Schüssel gründlich mischen.
2. Die Butter in Stücke schneiden und das Marzipan zerbröseln. Beides zusammen mit dem Ei zu den trockenen Zutaten geben und mit den Knethaken des Handrührers/der Küchenmaschine durchkneten. Dann per Hand weiterkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Alternativ backfeste Spekulatiusformen mit Mehl ausstäuben.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, die Spekulatius ausstechen und auf ein Backblech legen. Alternative 1: Den Teig in die Formen drücken, mit einem Messer überstehenden Teig abschneiden, die Spekulatius aus der Form schlagen und auf ein Backblech legen. Alternative 2: Den Teig in backfeste Formen drücken, mit einem Messer überstehenden Teig abschneiden und die Spekulatius samt Form in den Backofen schieben.
6. Backzeit in der Ofenmitte ca. 15 Minuten.
7. Anschließend auskühlen lassen bzw. die Plätzchen aus der Form lösen und dann abkühlen lassen.
8. In einer luftdichten Dose aufbewahren.