

Mandelspekulatius

Zutaten:

- 375 g Mehl
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 100 g geschälte geriebene Mandeln
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- eine Prise Salz, Nelkenpulver und Muskatblüte

Zum Bestreuen:

- Mandelblättchen (gibts fertig zu kaufen)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten sollten gekühlt zu einem Mürbeteig verarbeitet werden und dann eine Stunde kalt gestellt.

Den Teig dann etwa 2 bis 3 mm dick ausrollen, In Spekulatiusformen drücken oder beliebige Formen ausstechen und die Pätzchen auf ein gefettetes mit Mandelblättchen bestreutes Blech legen. Wenn Spekulatiusformen verwendet werden, mit einem Draht direkt am Model abschneiden und die Figuren ausklopfen und auf ein Blech legen und kurz kalt stellen. Mit Milch bepinseln und knusprig backen.

Im vorgeheizten Rohr hellbraun backen.

Backhitze: 200 Grad

Backzeit: 10 bis 12 Minuten

Spekulatiusformen und andere Modelarten gibts bei

- <http://www.springerlemodel.de>
- <http://www.holzmodel.de/>