

Spekulatius Rezept

Zutaten:

200 g Mehl

100 g Pflanzenmargarine oder Butter

75 g Zucker

1/4 TL Salz

1 EL Pflanzenmilch oder Kuhmilch

2 EL Lebkuchengewürz



Und so geht´s:

1. Trockene Zutaten, also Mehl, Zucker, Salz und Lebkuchengewürz in eine Rührschüssel geben und vermengen.
2. Pflanzenmargarine und Pflanzenmilch dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig 3 mm dick ausrollen.
5. Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Nun mit einem Messer oder Pizzaschneider und einem Lineal bzw. mit Austechformen den Teig in gleich große Rechtecke (hier 5 x 9 cm) oder andere Formen schneiden bzw. ausstechen.
7. Mit den Plätzchenausstechern könnt ihr nun Motive auf die Spekulatius "stempeln".
8. Die Spekulatius vorsichtig anheben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
9. Im Ofen 8 bis 10 Minuten backen.

Viel Freude beim Nachbacken!