

SPEKULATIUS

★★★★☆ 4.3 bei 9 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und diesen zugedeckt für 2 Stunden rasten lassen.
- 2 Anschließend den Teig in die Spekulatius-Form drücken, überstehende Teigreste entfernen und dann direkt aus der Form auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen.

[Hier geht's zum Spekulatius Anleitungsvideo](https://www.backenmitchristina.at/wp-content/uploads/2021/12/fullsizerender.mov)
(<https://www.backenmitchristina.at/wp-content/uploads/2021/12/fullsizerender.mov>)
- 3 Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10-12 Minuten backen.



Zutaten

FÜR CA. 40 KEKSE

TEIG

500 g	Weizenmehl 700
250 g	brauner Zucker
250 g	weiche Butter
2 Stk.	Eier
10 g	Zimt
4 g	Backpulver
2 g	Nelkenpulver