

Zutaten

- 100 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 15 g Spekulatiusgewürz
- 1 Msp Hirschhornsalz
- 1 Eiweiß

Backen

Spekulatius

Entdecke unser einfaches Rezept für köstliche Spekulatius! Lass dich inspirieren und backe mit uns in den Kochateliers. Jetzt ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Spekulatiusförmchen
2. Zucker, Puderzucker, Spekulatiusgewürz und Salz mit der weichen Butter schaumig rühren. Erst Eiweiß, dann Mehl unter die Buttermasse heben. Hirschhornsalz mit etwas Wasser verrühren und unter den Teig kneten.
3. Teig kalt stellen und dann in die Spekulatiusform drücken. Überflüssigen Teig mit einem scharfen Messer abkratzen. Den geformten Teig aus der Form schlagen und auf ein Backblech geben.
4. Bei 190 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen.