



## Zutaten

- 100 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 300g Mehl
- 15 g Spekulatiusgewürz
- 1 Msp. Hirschornsalz
- 1 Eiweiß
- Spekulatiusförmchen

Backen, Kuchen

## Spekulatius

Würzige Weihnachtsnascherei einfach selbst machen. Und somit das perfekte Geschenk für Nachbarn, Freunde und Verwandte.

### So wird's gemacht:

1. Zucker, Puderzucker, Spekulatiusgewürz und Salz mit der weichen Butter schaumig rühren.
2. Erst Eiweiß, dann Mehl unter die Buttermasse heben.
3. Hirschornsalz mit etwas Wasser verrühren und unter den Teig kneten.
4. Teig kurz ruhen lassen und dann in die Spekulatiusform drücken.
5. Überflüssigen Teig mit einem scharfen Messer abkratzen.
6. Den geformten Teig aus der Form schlagen und auf ein Backblech geben.
7. Bei 190° C. ca. 7-8 Minuten backen