SPECULAAS

250 g Zopfmehl
170 g Butter
140 g Rohzucker fein
1 EL Gewürzmischung
2 TL Zimt
1 TL Muskatnuss
1/2 TL Nelken
eventuell Zitronenraspel
1 TL. Backpulver
Prise Salz
ca. 3 EL Milch

ausserdem: für die Fertigstellung:
1 Eiweiss, Maizena, Mandelsplitter, geschälte ganze Mandeln (siehe Seite 2)

- Alle Zutaten zusammen mixen.
- Butterstücke kalt darunter kneten. Ein krümmeliger Teig entsteht.
Soviel Milch dazukneten bis ein fester Teig entsteht.
Kühl stellen (ca. 1 - 2 St.)

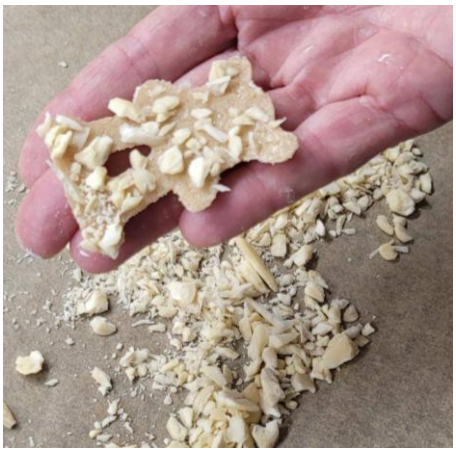
Fertigstellung Tips und Infos:

Holz-Formen vor Gebrauch mind. 1 Std. im Gefrierer runterkühlen

die Holz-Formen vor dem Teig einfüllen
mit Maizena auspinseln.

kühler Teig von Hand fest in Form hineindrücken.
Überschüssiger Teig mit Messer wegschneiden.

Das Backblech mit Mandelsplitter belegen,
erst danach die ausgestochenen Spekulatien
darauf legen.



Spekulatien
vor dem Backen mit Eiweiss bepinseln

Teig ca. 1 cm dick ausrollen.

Guetschli: Ausstechen mit Mandeln belegen

Pepernoten:

- Teig in ca. 1½ - 2 cm dicken Rollen formen
- in 1 cm dicken Scheiben schneiden und Bällchen daraus drehen.

Ofen vorheizen (180°)

Backblech mit Fettpapier auslegen

Garzeit 20 Minuten

Das Backgut ist dann noch weich und wird beim Abkühlen knusprig