



ENDLICH WUNDERMITTEL ZU WEIHNACHTEN!

BUTTER-SPEKULATIUS

Katja schrieb uns: „Diese herrlich knusprigen Plätzchen mit ihrem unverkennbaren weihnachtlichen Gewürzaroma sollten in keiner Plätzchendose fehlen.“ Recht hat sie. Das typische Spekulatiusgewürz besteht aus Zimt, Kardamom und Nelken – traditionell zu gleichen Teilen gemischt. Es sorgt nicht nur für den charakteristischen Geschmack, sondern verleiht den Plätzchen auch ihre schöne, goldbraune Farbe. Für dieses Butterspekulatius-Rezept hat sie die Gewürzmischung etwas abgewandelt. Neben Zimt und Muskatnussblüte sorgt ein Hauch frischer Orangenabrieb für ein besonderes Aroma. Na, dann kann Weihnachten ja nun echt kommen ...



© Küchen-Miezen

ZUTATEN

- 100 g Puderzucker
- 125 g gewürfelte Butter
- 1 verquirltes Ei
- 1 Prise Meersalz
- 260 g Mehl
- ½ Vanilleschote
- ½ TL Zimt
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss
Abrieb einer Bio-Orange

für ca. 24 Plätzchen

AUSSERDEM

Wenn du deine Plätzchen wie auf dem Foto prägen möchtest, benötigst du noch einen passenden Ausroller mit Prägungen und zum Ausstechen einen Plätzchenausstecher.

ZUBEREITUNG

TEIG HERSTELLEN

Siebe den Zucker in eine Schüssel, gib die gewürfelte Butter dazu und verrühre alles mit dem Handmixer oder deiner Küchenmaschine. Danach das verquirlte Ei und das Mark deiner Vanilleschote hinzufügen.

Gib anschließend den Abrieb einer Orange sowie Zimt und Muskatblüte hinzu.

Zum Schluss siebe das Mehl in die Schüssel, streue dann das Salz darüber und knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Forme eine Kugel, wickle sie in Frischhaltefolie ein und lass den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen.

SPEKULATIUS FERTIGSTELLEN UND BACKEN

Heize den Backofen vor und hol die gekühlte Teigkugel aus dem Kühlschrank. Bestäube deine Arbeitsfläche leicht mit Mehl und rolle den Teig gleichmäßig aus.

Für das typische Spekulatius-Muster bemehle die Teigoberfläche leicht und fahre mit einer Prägerolle unter leichtem Druck darüber. Steche anschließend deinen Lieblingsausstechformen die Plätzchen aus und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Backe die Spekulatius-Plätzchen etwa 10 Minuten (je nach Ofen eventuell etwas länger). Nimm sie heraus und lasse sie auf einem Gitter vollständig abkühlen.