

# Mandelspekulatius

80 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- ½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
- 120 g Puderzucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- ½ Fläschchen Dr. Oetker Aroma Zitrone
- 2 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel
- ½ TL Zimt, gemahlen
- 1 Prise Kardamom
- 1 Eier
- 1 Eigelb
- 120 g Butter, weich

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

- 1 Eiweiss
- 50 g Mandelblättchen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Mürbeteig:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 3 mm dick ausrollen. In Stücke (3 x 5 cm) schneiden und auf das vorbereitete Backblech geben.



③ Zum Bestreichen und Bestreuen:

Mit Eiweiss bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 10 Min. backen.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Guetli sind in gut verschliessbaren Dosen ca. 2 - 3 Wochen haltbar.
- **Spekulatiusgewürz selbst herstellen:** 8 Teile Zimt, 2 Teile Muskatnuss, 2 Teile Nelken, 1 Teil Ingwerpulver, 1 Teil Kardamom, 1 Teil weisser Pfeffer

