

Spekulatius mit Motiven

etwa 60 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

- 500 g Mehl
- 2 TL Dr. Oetker Backpulver
- 250 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 15 - 20 g Lebkuchengewürz
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 200 g Butter oder Margarine, weich
- 100 g Mandeln, gemahlen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Gewürz, Salz, Eier, Butter und Mandeln hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig **etwa 30 Minuten kalt stellen**.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit Hilfe eines Messers oder mit einem Teigrädchen kleine Rechtecke (etwa 7 x 5 cm) ausschneiden. Nach Belieben mit einer Gabel oder einem Messerrücken Ränder und Verzierungen eindrücken. Guetziausstecher vorsichtig mit der breiten Seite nach unten als Motiv einprägen oder kleine Motive ausstechen und auf die Guetzli auflegen. Guetzli auf das Backblech legen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 10 Minuten

Spekulatius mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schliessenden Dosen kann man die Guetzli etwa 3 Wochen aufbewahren.

