

# Spekulatius

Die Zutaten, die du für ungefähr 60 Stück bzw. 4 Bleche benötigst:

- 250 g Zucker, Rohrohrzucker
  - 200 g zimmerwarme Butter
  - 1 Prise Meersalz
  - 100 g gemahlene Mandeln
  - 2 Eier
  - 1 EL Milch
  - 2 TL Backpulver
  - 500 g Mehl
- und entweder:
- 1 TL Ceylon Zimt gemahlen
  - ½ TL Nelken gemahlen
  - 1 TL Ingwer gemahlen
  - 1 TL Piment gemahlen
  - 1 TL Anis gemahlen
  - ¼ TL Muskat gemahlen
  - 1 TL Kardamom gemahlen

oder:

- alternativ zu den Gewürzen 2 EL Spekulatiusgewürz



Alle trockenen Zutaten kommen in eine Schüssel und werden kurz durchgerührt, damit alles gut vermischt ist. Danach fügst du alles andere zu und knetest daraus entweder mit den Händen oder mit den Knethaken des Handrührers einen Teig.

Damit sich alles wirklich gut verbindet, solltest du ihn ganz zum Schluss noch ein wenig mit den Händen durchkneten.

Damit sich der Teig entspannen und die Butter wieder schön kalt werden kann, wird er eine halbe Stunde oder länger in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank gelegt. Während dessen wird der Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt und die Backbleche mit Backpapier belegt. Der Teig wird etwa 3 mm dick ausgerollt und entweder mit klassischen Modellen oder Ausstechern in Form gebracht und auf das Backblech gelegt.

Auf mittlerer Stufe werden die Spekulatius nun etwa 10 Minuten gebacken und dürfen anschließend auf einem Gitter auskühlen. Am einfachsten transferierst du sie, indem du das ganze Backpapier einfach auf das Gitter ziehst. So zerbricht das zarte Gebäck nicht.

## Die Plätzchen, die eine Geschichte erzählen

Hast du dich schon mal gewundert, warum Spekulatius immer so hübsch geprägt sind? Wenn du die aus alten Modellen geformten Plätzchen genau betrachtest und in die richtige Reihenfolge bringst, wirst du die Nikolausgeschichte entdecken. Mithilfe der Kekse wurde an langen Winterabenden die Überlieferung des Heiligen Nikolaus erzählt.