



**Die Zucker
bäcker**
Bäckerei Flesch

Fleschs Spekulatius

Wer kennt es nicht – spätestens ab Anfang September sind die Supermarkt-Regale gefüllt mit dem beliebten Weihnachtsgebäck. Doch die leckeren, würzigen Kekse könnt ihr ganz einfach selber machen. Wir verraten euch wie!

FÜR DIESES REZEPT BENÖTIGST DU

500 Gramm Mehl

2 TL Backpulver

150 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Spekulatiusgewürz

2 Eier

200 Butter, weich

100 Gramm gemahlene Mandeln

ZUBEREITUNG:

- 1 Ihr mischt Mehl, Backpulver und Mandeln in einer Rührschüssel. Zucker, Spekulatiusgewürz, Salz, Eier und Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Teig anschließend für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig in kleinen Portionen in der Spekulatiusform mit einem Teigroller ausrollen. Den überstehenden Teig mit einem bemehlten Messer abschneiden.
- 3 Je nach Modell entweder in der Form backen, oder aus dem Model stürzen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Für etwa 10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen geben.

