

Niederlande – einfache Spekulatius Kekse

Spekulatius, oder in den Niederlanden als Speculaas bezeichnet, ist ein auch dort weit verbreitetes, klassisches Weihnachtsgebäck, dessen Herkunft auch dort vermutet wird.

Zutaten

- 270 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Msp Backpulver
- 100 ml Milch
- 100 g Butter
- 200 g gehobene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- Etwas Mehl zur Teigverarbeitung



Zubereitung

Das Mehl, das Backpulver, das Gewürz und eine Prise Salz in einer Schüssel mischen, 50 ml Milch und Butter hinzugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Den Backofen nun auf 200 Grad Celsius (Heißluft) vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen und das Backpapier mit gehobenen Mandeln bestreuen.

Den Teig anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 cm dünn ausrollen und in 4 x 6 cm große Rechtecke schneiden. Den Teig nun auf die mit Mandeln vorbereiteten Bleche legen. Den Teig mit der restlichen Milch bestreichen und 8 Minuten bei 200 Grad (Heißluft) backen.

Nach dem Abkühlen die von den Keksen abstehenden Mandeln entfernen.