

Mandel-Spekulatius

30—50 Min

Zubereitung

1. Butter mit Zucker, Vanillezucker, Gewürz-Spekulatius Gewürzmischung und Salz cremig schlagen. Ei und Obers zugeben und unterrühren.
2. Mehl und Stärke sieben, zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den Teig luftdicht verschlossen 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Backrohr auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
5. Mandeln grob zerbröseln und auf der Arbeitsfläche verteilen. Den Teig darauf 0,5 cm dick ausrollen. Nach Belieben mit einem Prägeroller oder Keksstempel Muster in den Teig drücken und mit verschiedenen Keksausstechern ausstechen.
6. Kekse mit etwas Abstand auf das Backblech legen und 20 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Die Mandel-Spekulatius Kekse halten sich in einer Keksdose ca. 4 Wochen.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Butter, weich
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
2 EL	Schlagobers
250 g	Dinkelmehl, glatt (etwas mehr zum Arbeiten)
125 g	Speisestärke
100 g	Mandeln, gehobelt
20 g	Vanillezucker Bourbon
15 g	Gewürz Spekulatius Gewürzmischung
1 Prise	Meersalz jodiert grob