



Speculaas keksi od badema

⌚ 30—50 Min   

Priprema

- 1 Kremasto istucite maslac sa šećerom, vanilin šećerom, cimetom i soli. Dodajte jaje i vrhnje te promiješajte.
- 2 Brašno i škrob prosijte, dodajte i umijesite glatko tijesto.
- 3 Stavite tijesto u zatvorenu posudu i u hladnjak na 1 sat.
- 4 Zagrijte pećnicu na 160°C. Dva lima za pečenje obložite papirom za pečenje.
- 5 Grubo nasjeckajte bademe i rasporedite ih po radnoj površini. Tijesto razvaljajte na 0,5 cm debljine. Utisnite šare u tijesto valjkom ili štambiljem za kekse i izrežite različitim kalupima za kekse.
- 6 Rasporedite kekse po plehu i pecite ih 20 minuta dok ne porumene.

SAVJET: Speculaas kekse od badema možete čuvati oko 4 tjedna u staklenci za kekse.

Sastojci

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Maslaca
100 g	Šećera u prahu
1	Jaje
2 žlice	Šlaga
250 g	Speltinog brašna, glatkog
125 g	Kukuruznog škroba
100 g	Badema, narezanih
20 g	♦ Bourbon Vanilin Šećer
15 g	♦ Cimet mljeveni
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol

