

# GEWÜRZ-SPEKULATIUS EINFACH SELBER MACHEN

Vorbereitungszeit: 10 Min. | Kühlzeit mind. 30-60 Min.: |  
Backzeit: 10-12 Min



Die Mischung aus Zimt, Nelken und Kardamom geben diesen Keksen den typischen Geschmack und machen sie so besonders. Selbstgemacht sind sie doch noch um einiges feiner und buttriger im Geschmack, als die

gekauften. Es gibt Musterrollen, die eine schöne Verzierung auf den Teig prägen und die aus den Keksen einen Hingucker machen.

## Schritt 1

Mehl, Spekulatiusgewürz (oder Gewürzmischung), Backpulver, Puderzucker und Salz in einen [Food Processor\\*](#) geben und kurz durchmischen. Kalte Butter und Eier dazugeben und erneut durchmischen. Auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen zusammenkneten, bis ein homogener Teig entsteht.

## Schritt 2

Teig in 2 Portionen aufteilen, flach drücken und in Frischhaltefolie einwickeln. Für 30-60 Min. (oder auch über Nacht) in den Kühlschrank legen.

## Schritt 3

Arbeitsfläche und Nudelholz leicht mit Mehl bestäuben. Eine Teighälfte aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Händen kurz weicher kneten, bis er sich ausrollen lässt. Teig dünn ausrollen (ca. 3mm). Wer möchte, kann nun auch mit einer [Musterrolle\\*](#) oder [Motivrolle\\*](#) über den Teig rollen, um die typische Prägung zu erhalten. Kekse zuschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

## Schritt 4

So den ganzen Teig verarbeiten. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Glanz die Kekse vorher mit einer Eigelb-Milch-Mischung einpinseln. Anschließend für 10-12 Min. auf mittlerer Schiene backen. Anschließend abkühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren.

Guten Appetit!

Wer noch nicht genug hat vom Kekse backen, sollte auch mal die [Vanillekipferl](#) probieren.

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen\*:

### Tipps

Um ein gutes Prägeergebnis mit den Musterrollen zu erzielen, sollte der Schritt mit dem Kühlen des Teiges nicht übersprungen werden.

Wenn man den Teig über Nacht im Kühlschrank lässt, wird der Geschmack intensiver.

Hat man keine Musterrolle, kann man den Teig auch einfach in Quadrate schneiden oder mit Keksausstechern bearbeiten.

Puderzucker macht den Teig besonders fein.

### Rezept für ca. 80 Stück:

- 500 g Weizenmehl Typ 405 oder 550
- 10 g Spekulatiusgewürz (alternativ: 1 gut gehäufter TL Zimt, 2 Msp. Nelken gemahlen, 2 Msp. Kardamom gemahlen)
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Puderzucker
- 200 g Butter

- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb mit etwas Milch oder Wasser verdünnt zum Einpinseln (optional)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.9 / 5. Anzahl der Bewertungen 64

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**[Mein Backbuch\\*](#)**