

# Rezept für Spekulatius

Spekulatius ist ein mit edlen Gewürzen wie Kardamom, Zimt und Gewürznelken verfeinertes Buttergebäck aus Mürbeteig. Ursprünglich stammt dieses Figurengebäck aus den Niederlanden und Belgien, verbreitete sich ab dem 17. Jahrhundert übers Rheinland und Westfalen. Heute sind Spekulatius im ganzen deutschsprachigen Raum sehr beliebt. Typisch für dieses Gebäck sind die traditionellen, in Modeln geformten randlosen Figuren, welche der Kontur folgend ausgeschnitten werden.

**Zutaten:** 200 g Butter  
125 g Puderzucker  
1 Ei  
350 g Mehl  
1 gehäufte Teelöffel bzw. 6 g Zimt  
½ Teelöffel bzw. 3 g Gewürznelken  
½ Teelöffel bzw. 3 g Kardamom  
1 Prise Salz

## **Zubereitung**

Butter schaumig schlagen, den Puderzucker dazu sieben und weiterschlagen, dann das Ei untermischen, so dass eine schaumige Masse entsteht.

Das Mehl mit dem Spekulatiusgewürz mischen und mit dem Salz unter die schaumig geschlagene Butter rühren. Den Teig etwa 4–12 Stunden kalt stellen.

Den Teig in kleine Portionen teilen und kühl verarbeiten, die Figuren lösen sich dann besser aus den Modeln. Die Model mit Mehl bestäuben und den Teig in die Model drücken. Mit einem Rollholz über den Teig rollen, anschliessend vorsichtig mit einer dünnen Nylonschnur oder einem scharfen Messer den Teig von der Model Oberseite schneiden. Die so entstandenen Figuren vorsichtig aus den Modeln lösen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Die Spekulatius im vorgeheizten Ofen 10–15 Minuten bei ca. 180 °C goldbraun backen. Das Gebäck abkühlen lassen und die Ränder sauber nacharbeiten.