Gewürzspekulatius selber backen.

Zutaten für den Teig:

250g Dinkelmehl Type 405
120g brauner Rohrzucker
100g kalte Butter
1 Ei Handelsklasse M
8g Spekulatiusgewürz *
1 Prise Salz
1 Prise Weißer Pfeffer, gemahlen
1 Messerspitze Backpulver
1 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung:

Zuerst alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker und Gewürze) miteinander vermischen. Anschließend die Butter, die Aromen und das Ei dazugegeben, dann zu einem homogenen Teig verkneten (dazu braucht es etwas Geduld).

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für ca. 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Nach der Ruhephase den kalten Teig dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Entweder den Teig nochmals mit Mehl bestreuen oder eine Frischhaltefolie darauflegen, damit die Spekulatiuswalze nicht festklebt. Dann mit der Walze nur in eine Richtung vorsichtig ein Muster in den ausgebreiteten Teig rollen. Mit einem Ausstecherle die Kekse aus dem Teig stanzen danach mit einem Messer auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Die Spekulatiusfiguren nun mit etwas Milch einpinseln.

Zu guter Letzt die Spekulatiusfiguren im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze Backofen für ca. 10 Minuten backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Erst nach dem Abkühlen werden die Gewürzspekulatius richtig knusprig.

Tipp: Falls du keine Spekulatiuswalze hast, kannst du die Gewürzspekulatius auch mit normalen Ausstechformen und (falls vorhanden) mit einem Keksstempel verzieren.

*) Die Zubereitung des Gewürzes findest Du auch in der Rubrik „Gewürze" zum selber machen, damit schmecken die Kekse auch besser!