

# Spekulatius - Waffelplätzchen



## So wird's gemacht:

### Für das Spekulatiusgewürz

Alle Gewürze gut vermengen und ggf. noch einmal pürieren, luftdicht verpacken.

### Für die Waffelplätzchen:

Alle Zutaten bis auf die beiden Zuckerarten zu einem Teig verkneten, nun den Zucker hinzugeben, gut in den Teig kneten bzw. mit der Küchenmaschine vermengen. Gewürze können nach Belieben angepasst werden. Aus dem Teig jeweils max. teelöffelgroße Bällchen formen. Hierfür die Hände jeweils mit etwas Butter einreiben, sodass der Teig nicht an den Händen klebt und gleichzeitig von allen Seiten ganz leicht mit Butter eingestrichen ist.

Waffeleisen auf die mittlere hohe Stufe (Bei 1-6, auf Stufe 4) vorheizen. Bei einem Herzwaffeleisen je ein Bällchen pro Herzkammer in das Waffeleisen geben und 1-2 Minuten goldbraun backen. Waffelplätzchen auf einem Gitter auskühlen lassen, sonst werden sie nicht knusprig. Zum Schluss Puderzucker und etwas Spekulatiusgewürz vermengen und über die Waffelplätzchen sieben.

## Einkaufsliste:

### Waffelplätzchen:

120g weiche Butter  
2 Eier  
230g Mehl  
0,5 TL Backpulver  
1-2TL Spekulatiusgewürz (nach Belieben)  
½ TL Zimt  
Mark einer Vanilleschote  
80g brauner Zucker  
80g weißer Zucker

Etwas weiche Butter zum Einreiben

### Spekulatiusgewürz:

40 g Zimt  
Mark einer Vanilleschote  
10 g gem. Nelken  
10 g gem. Muskatblüte  
Prise Ingwer  
7 g gem. Kardamom  
Prise Pfeffer

### Außerdem:

Puderzucker zum bestreuen  
vermischt mit etwas  
Spekulatiusgewürz