

Spekulatius Kekse und Sirup



So wird's gemacht

Spekulatiusgewürz:

Alle Gewürze mit einander vermengen und in eine luftdichte Dose geben.

Spekulatius:

Butter und Zucker schaumig rühren, das Ei hinzufügen und weiter rühren. Mandeln, Mehl, Gewürze, Zitronenschale und Backpulver sowie Prise Salz mischen und in die Masse rühren. Teig kneten bis alles gut vermischt ist. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank oder etwa 1 Stunde im TK kalt stellen.

Teig bis zu 3mm dünn ausrollen, Plätzchen ausstechen oder Dreiecke als "Tannenbäume" ausschneiden. Dreiecke können gerne recht lang und dünn sowie unterschiedlich groß sein. Sofort auf ein Backpapier transferieren und bei 180°C Umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen (abhängig von der Größe ggf. kürzer oder länger)

Für den Sirup:

Zitronensaft, Zucker und Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Etwas köcheln lassen. Von der Kochplatte nehmen. Nun die Gewürze einrühren und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein sehr feines Sieb oder ein Geschirrtuch seihen. Die Masse nun noch einmal aufkochen und in verschließbare Flaschen füllen. Ist sehr lecker in einem Milchkaffee oder versüßt das Weihnachtsfrühstück mit Pancakes.

Einkaufsliste:

Spekulatius:

160g Butter
110g brauner Zucker
2EL Vanillezucker
1Ei
80g gemahlene Mandeln
300g Mehl
1TL Backpulver
Abrieb einer Zitrone
1-2EL Spekulatiusgewürz

Spekulatiusgewürz:

80g Zimt
Mark von zwei Vanilleschoten
20g gem. Nelken
20g gem. Muskatblüte
1TL gem. Ingwer
14g gem. Kardamom
Prise Pfeffer

Spekulatius-Sirup:

1TL Zitronensaft
175g weißer Zucker
100g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
500ml Wasser
3TL Spekulatiusgewürz