

# Mandel-Spekulativus



dickkuechen.de

Zutaten (für 12 Mandel-Spekulativus in den „Lurch Flexiformen Spekulativus oder Spekulativus Krippe“)

- 115 g Butter (weich)
- 60 g Zucker weiß
- 50 g Zucker braun
- 1 TL Zimt
- 1 MS gem. Ingwer
- 1 MS gem. Nelken
- 1 MS gem. Muskat
- 1 Prise Salz
- ½ TL Mandel-Extrakt
- 1 ½ ELF Milch
- 240 g Mehl
- 1 MS Backpulver
- Mandelblättchen

## Zubereitung

1. Butter und beide Zucker mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.
2. Zimt, Ingwer, Nelken, Muskat, Salz, Mandel-Extrakt, Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und untermischen. Kräftig kneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank drei Stunden durchkühlen lassen.
3. Den Teig formgerecht zuschneiden, in die Spekulativusform drücken und mit einer Gabel einstechen damit keine Luftblasen entstehen. Den überstehenden Teig mit einem Messer entfernen.
4. Wenig Mandelblättchen auf dem Teig verteilen und leicht festdrücken.

Backzeit: 10 - 15 Minuten

Temperatur: 175° C (Umluft)