

## Spekulatius

### Zutaten für viele (ca. 1 kg)

250	g	Butter, zimmerwarm	Butter rühren bis sich Spitzchen bilden.
125	g	Rohzucker, grob	
125	g	Muscovadozucker, dunkel	
2		Eier	Zucker und Eier zur Butter geben und die Masse rühren bis sie schaumig ist.
1	Prise	Salz	
2	TL	Zimt	
¼	TL	Ingwerpulver	
¼	TL	Gewürnelkenpulver	
¼	TL	Muskatnuss	
¼	TL	Anis, gemahlen	
½	TL	Bittermandel Aroma	Gewürze zur Buttermasse geben.
500	g	Mehl	Unter die Masse arbeiten und alles zu einem Teig zusammenfügen.

Teig in Folie wickeln und 1-2 Stunden kühl stellen.

Teig in zwei Portionen teilen. Auf wenig Mehl ca. 5-7mm dick auswallen und Rhomben oder andere Formen ausstechen. Auf mit Backpapier belegtes Backblech legen.

In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 10 Minuten backen.

### Hinweis

Der Teig ist vor dem Backen sehr mürbe und etwas diffizil im Handling.

