

12. Dezember

Die Adventszeit ist immer auch mit besonderen Gerüchen verbunden. Und wohl jede/r von uns denkt mit Freude daran, wie es im ganzen Haus duftet, wenn Plätzchen gebacken werden.

Wir backen Spekulatius

Hier habt ihr ein Rezept für Spekulatius. Wenn ihr keine alten Spekulatiusformen habt, dann stecht ihr Monde und Sterne oder andere Figuren aus.

Zutaten:

500 g durchgeseiebtes Mehl

75 g Mandelblättchen

250 g brauner Zucker

250 g Butter

3 Eier

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

1 Päckchen Spekulatiusgewürz

1 Messerspitze Hirschhornsalz

Die Butter wird zerpflückt, mit dem Mehl und den anderen Zutaten (außer Hirschhornsalz) vermischt. Der Teig wird einige Stunden kalt gestellt, dann streut man das Hirschhornsalz darüber und rollt den Teig aus. Er wird in die bemehlten Formen gedrückt, oder es werden beliebige Formen ausgestochen und auf einem eingefetteten Blech bei mittlerer Hitze gebacken.

Copyright: Hartmut Cratzius

Quelle: Georg Austen, Elsbeth Bihler, Matthias Micheel (Hg.): Nikolaus, komm in unser Haus. Werkbuch für Familie, Kindergarten und Schule. Lahn-Verlag, Bonifatiuswerk 2008

Statt Spekulatius zu backen, kann man auch beim Bäcker Plätzchen kaufen und diese dann einfach genießen!

