



## Holländische Gewürzkekse

‘speculaasjes’

.....

- 250gr Mehl + extra zum bestäuben
  - 150gr kalte Stückchen Butter + extra zum einfetten
  - 140gr dunkler Basterdzucker
  - 1 Teelöffel Sodumbicarbonaat (‘baking soda’)
  - 1,5 Teelöffel Spekulatiusgewürz
  - 4 Esslöffel Milch
- Vermenge Mehl, Sodumbicarbonat, Basterdzucker und Spekulatiusgewürze in einer Schale.
  - Füge Butter, dann Milch dazu und knete bis zueinem geschmeidigen Teig.
  - Lass den Teig ein paar Stunden (besser noch über Nacht) im Kühlschrank steif werden.
  - Bestäube sorgfältig mit einem Pinsel die Spekulatiusform mit Mehl. Drücke den Teig fest in die Holzform und schneide überstehende Reste mit einem Messer ab. Drehe die Holzform über einem eingefetteten Backblech um und ‘klopf’ die Spekulatius aus der Form.
  - Sorg, dass die Spekulatius auf dem Backblech einander nicht berühren.
  - Back die Spekulatius ca 15 min. im vorgevärmten Backofen bei 170°C.
  - Für Mandelspekulatius füge 50 gr geraspelte Mandeln zum Teig hinzu.



Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille