

## Rezept 041 : Spekulatius

### Zutaten :

150g Margarine  
2 Eier  
250g Mehl  
100g Zucker  
1 Messerspitze Salz  
1 Messerspitze Kardamom  
1 Messerspitze Ingwerpulver  
1 Messerspitze Muskat  
1/2 Teelöffel Zimt  
1 Messerspitze Backpulver  
66g geriebene Mandeln  
Mandelsplitter  
1 Esslöffel Sonnenblumenöl

### Zubereitung :

Margarine in einem Topf zerlassen und schaumig schlagen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Eier dazugeben und das Mehl hineinsieben und verrühren. Alle anderen Zutaten außer dem Öl hinzu fügen. Zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig ca. 3 mm dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Figuren ausstechen. Das Backblech mit dem Sonnenblumenöl befetten und die Spekulatius darauf legen. Noch mit ein wenig Mandelsplitter bestreuen.

Im Backrohr - vorgeheizt - bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Guten Geschmack !