

Spekulatius-Spiralen

Gebäck » Kekse

Zutaten (45 Stück)

- » 250g Mehl
- » 50g gem. Mandeln
- » 125g Zucker
- » 25g Zucker (braun)
- » 1 Ei(er)
- » 1/2 TL Zimt
- » 1 Msp. gem. Nelken
- » 1 Msp. Kardamom
- » 1 Msp. Muskat
- » 1 Prise Salz
- » 125g Butter/Margarine
- » 75g Mandelblättchen
- » Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Rezept-Foto



Zubereitung

1. Mehl, gemahlene Mandeln, beide Zuckerarten, Ei, Gewürze, Salz und Fett in Stücken zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen.

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen. Daraus ca. 45 (ca. 2x10cm) lange Streifen schneiden. Streifen spiralförmig drehen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Spiralen mit Mandelblättchen bestreuen.

3. Spiralen im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 14min goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 70kcal/E1g/F4g/KH7g pro Stück

angelegt am: 06.10.2003

Rezept-Nr: 562

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke