Gefüllte Spekulatiusbrote

Gebäck

Zutaten (24 Scheiben)

» 190g Mehl
» 75g Zucker (braun)
» 1 TL Backpulver
» 2 TL Lebkuchengewürz
» 1 Prise Salz
» 2 Ei(er)
» 100g Butter/Margarine
» 1 EL Milch
» 200g gem. Mandeln
» 200g Zucker
» 10-12 Trpf. Bittermandelaroma
» 1-2 EL Zitronensaft
» Zitronenschale
» 1 TL Schlagsahne
» 24 ganze Mandeln

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. 150g Mehl mit braunem Zucker, Backpulver, Gewürz und Salz mischen. Eier trennen. Butter, 1 Eigelb und evtl. Milch zufügen. Zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt ca. 20min kühl stellen.

2. Gemahlene Mandeln mit Zucker, Eiweiß, Aroma, Zitronensaft und -schale gut verrühren. 40g Mehl untermischen.

3. Gut die Hälfte des Spekulatiusteiges auf bemehltem Backpapier zum Rechteck (18x26cm) ausrollen und längs halbieren. Auf einen Teigstreifen die Hälfte der Mandelmasse brotförmig häufen und andrücken, so dass auf beiden Seiten ein 1,5cm breiter Rand frei bleibt. Zweiten Teigstreifen über die Füllung legen. Ränder gut andrücken und ca. 0,5cm neben der Füllung abschneiden. Teigrest zum übrigen Teig geben und verkneten. Ein zweites Rechteck ausrollen und wie beschrieben füllen.

4. Brote mit Backpapier auf ein Backblech heben. Ein Eigelb mit der Sahne verrühren, Brote damit bestreichen. Mit jeweils ca. 12 Mandeln verzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 40min backen. Die Spekulatiusbrote auskühlen lassen und schräg in jeweils ca. 12 Scheiben schneiden. Im Ganzen verpackt bleiben die Brote an einem kühlen, dunklen Ort ca. 1-2 Wochen frisch.

Tipp: Statt Lebkuchengewürz Spekulatiusgewürz verwenden.

Nährwerte: 170kcal/E3g/F10g/KH17g pro Scheibe

angelegt am: 24.11.2003 Rezept-Nr: 756

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