

Rezepte für knusprige Spekulatius

Butter Spekulatius

150 gr. Butter
300 gr. feiner Zucker
450 gr. Mehl
1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Backpulver
Für appetitlichen Spekulatius, der seine Konturen behalten soll, ist es zu empfehlen, sehr feinkörnigen oder pudrigen Zucker zu verwenden.

Gewürz-Spekulatius

200 gr. Margarine
200 gr. Zucker
500 gr. Mehl
1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Backpulver
10 gr. Spekulatiusgewürz
Tipp: Sollte kein Spekulatiusgewürz zur Hand sein, kann man dieses ersetzen durch:
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 1 Messerspitze Kardamom.

Mandel-Spekulatius

1 Ei mit 200 gr. Zucker gut verrühren, 125 gr. angewärmten zerlaufenen Honig,
1 Päckchen Lebkuchengewürz
150 gr. geriebene Mandeln
150 gr. Butter
 $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
 $\frac{1}{4}$ Fläschchen Rumaroma
1 Päckchen Vanillezucker
sowie 450 gr. Mehl mit einem Päckchen Backpulver gut vermischen und sieben

Nach dem Formen können die Figuren, je nach Belieben, vor dem Backen mit Ei, Mandeln, Nüssen oder Zucker verziert werden. Bei Mandel-Spekulatius kann auch das Backblech vor dem Auflegen der Figuren mit Mandelblättchen belegt werden. Gewürze können, je nach persönlichem Geschmack, variiert werden. Wenn der Teig beim Auswalzen reißt, etwas Milch zugeben. Klebt der Teig, Mehl begeben.

Und so wird's gemacht:

Mehl und Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Gewürze und Eier hinzugeben, darauf das in Flocken geschnittene Fett (möglichst kein Kokosfett). Alle Zutaten nun von der Mitte aus zu einem glatten Teig gut verkneten und ca. 1 Stunde kaltstellen (man kann auch Zucker und Fett vorab schaumig rühren). Am hinteren Ende des Handgriffs der Spekulatiuswalze befindet sich ein Teig-Dickenmaß (3 mm). Den Teig soweit auswalzen, dass die Teigdicke dem Maß am Ende des Handgriffs entspricht (siehe Foto). Vor dem Auswalzen die Tischoberfläche dünn einmehlen, damit der Teig nicht klebt. Die Spekulatiuswalze einige Zentimeter vom Rand des ausgewalzten Teiges aufsetzen und unter leichtem Druck über den Teig rollen - nicht schieben! Die Plätzchen sind dann fertig geformt und können sorgfältig mit einem Spachtel oder einem breiten Messer auf das

gefettete Backblech gelegt werden. Teigreste wieder ausrollen und ebenso formen. Damit die Plätzchen einen schönen satten Glanz bekommen, nach dem Auflegen auf das Backblech die Oberfläche dünn mit verdünntem Eigelb, Zuckerwasser oder Milch bestreichen und goldbraun backen. Gebackene Plätzchen vor dem Erkalten vom Backblech nehmen.

Backzeit ca. 10 Minuten bei ca. 180°C - 200°C

Viel Spaß beim Backen und guten Appetit!



WESTMARK

SPEKULATIUSWALZE
GINGER BREAD COOKIE ROLLER

REZEPTE | RECIPES



MADE IN GERMANY

Recipes for crispy biscuits

Spiced butter biscuits

150 gr butter
300 gr caster sugar
450 gr flour
1 egg
1 pinch of salt
1 pinch of baking powder
It is recommended that caster sugar or icing sugar is used to bake tasty spiced biscuits that retain their shape.

Spiced biscuits

200 gr margarine
200 gr sugar
500 gr flour
1 egg
1 pinch of salt
1 pinch of baking powder
10 gr mixed spice
Should you not be able to obtain any mixed spice, this can be replaced with ½ teaspoon

of cinnamon
1 pinch of ground cloves
1 pinch of cardamom

Almond spiced biscuits

1 egg with 200 gr sugar, stir well, 125 gr heated runny honey
1 sachet of Nuremberg gingerbread spice
150 gr flaked almonds
150 gr butter
grated peel from ½ lemon
¼ bottle of rum essence
1 sachet vanilla sugar as well as 450 gr flour with a sachet of baking powder well mixed and sieved
The baking tray can also be covered with flaked almonds before laying the figures on it.

And this is how you make them:

Mix the flour and baking powder and sieve onto a baking tray. Make a depression in the middle. Add sugar, spices and eggs and the butter or margarine cut into flakes (Avo-

id coconut fat if at all possible). Now knead all the ingredients from the centre outwards into a smooth dough and leave cold for about 1 hour (you can also whisk the sugar and butter or margarine until frothy beforehand). On the end of the handle on the spiced biscuit roller there is a measure for measuring the thickness of the dough (3 mm). Roll out the dough until it has the same thickness as the measure on the end of the handle (see photo). Flour the worktop surface lightly prior to rolling out the dough to prevent the dough from sticking to the worktop. After rolling out the dough to the correct thickness, dust the surface of the dough and the spiced biscuit roller lightly with flour. Repeat as necessary. Place the spiced biscuit roller a few centimetres away from the edge of the rolled out dough and apply gentle pressure while rolling it over the dough – do not push it. The biscuits can then be shaped and are placed onto the greased baking tray with a spatula or a knife with a wide blade.

Roll out the left over dough and make more biscuits. After placing them on the baking tray brush the biscuits thinly with diluted egg yolk to give them a nice deep glaze and bake them until they are golden-brown. Remove the baked biscuits before cooling the baking tray.

Baking time approx 10 minutes at a good heat, approx 180° - 200° C

And now have fun baking!



WESTMARK



Kontrollmaß für
Teigdicke am Griffende |
Control scale for dough
thickness at handle

