

Honig Spekulatius



Zutaten(für ca. 40-50 Plätzchen)

- 250g **Mehl**
- 125g **Butter** (kalt, in Stücken)
- 80g **Honig** (mild bis aromatisch, z. B. Akazie oder Blüte)
- 80g **brauner Zucker**
- 1 **Ei**
- 1 TL **Zimt**
- ½ TL **Kardamom**, gemahlen
- ½ TL **Nelken**, gemahlen
- ½ TL **Muskat**
- 1 TL **Backpulver**
- 1 Prise **Salz**
- optional: 1-2 EL **Milch**, falls der Teig zu trocken ist



Zubereitung

1

Mehl, braunen Zucker, Backpulver, Salz sowie die Gewürze Zimt, Kardamom, Nelken und Muskat in einer großen Schüssel gründlich vermischen, damit sich die Aromen gleichmäßig verteilen.

2

Die kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen und mit den Fingerspitzen oder dem Knethaken einarbeiten, bis eine feine, krümelige Masse entsteht. Dabei darauf achten, dass keine größeren Butterstücke mehr sichtbar sind.

3

Ei und Honig hinzufügen und alles zu einem glatten, eher festen Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken wirkt, esslöffelweise Milch einarbeiten, bis er sich gut formen lässt.

4

Teig zu einer kompakten Kugel formen, abdecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kühlzeit sorgt dafür, dass sich die Gewürze optimal entfalten und der Teig später gut ausrollbar ist.

5

Den gut durchgekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Je dünner der Teig, desto knuspriger werden die fertigen Spekulatius.

6

Ausgerollten Teig mit Ausstechformen oder einer traditionellen hölzernen Spekulatiusform bearbeiten. Beim Arbeiten mit Holzformen den Teig fest hineindrücken, um klare Motive zu erhalten.

Zubereitung

7

Die ausgestochenen oder geformten Plätzchen vorsichtig auf ein Backblech legen, damit die filigranen Muster nicht beschädigt werden.

8

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, damit er beim Einschieben der Plätzchen die richtige Temperatur hat.

9

Spekulatius je nach Dicke 8-12 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit auf die Ränder achten, da der Honig schnell bräunt und die Plätzchen zügig Farbe annehmen.

10

Fertigen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Erst beim Abkühlen werden sie richtig knusprig und entwickeln ihr volles Aroma.



Dein Ergebnis = unsere Story!
Tagge uns oder hau's in deine Story!
@thehoneyfactory_