

# Mandelspekulatius mit Honig

Gebäck » Kekse

## Zutaten (60 Stück)

- » 250g Mehl
- » 125g Butter/Margarine
- » 125g Zucker (braun)
- » 100g gem. Mandeln
- » 1 Ei(er)
- » 2 TL Backpulver
- » 100g Honig
- » 1 Prise Salz
- » 1 TL Zimt
- » 1 Msp. Nelken
- » 1 Msp. Koriander
- » 1 Msp. Anis
- » 1 Msp. Piment

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie wickeln. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.

2. Den Teig anschließend nochmals durchkneten und portionsweise 2-3mm dick zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen. Den Ofen auf 150°C vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen.

3. Aus dem Teig mit einem Plätzchenausstecher Sterne ausstechen. Auf die Bleche legen und im Ofen in 12-15min hellbraun backen.

Nährwerte: 60kcal/E1g/F3g/KH6g pro Stück

angelegt am: 20.12.2004

Rezept-Nr: 1370

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