

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken  
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

**Spekulatius**

**Für den Teig:**

100 g ungesalzene Butter bei  
Raumtemperatur  
175 g Rohrzucker  
20 g Wasser  
30 g Ei  
250 g Weizenmehl  
3 g Backpulver  
3 g Zimt (oder Spekulatius Gewürz)



**Zubereitung**

Den Zucker mit Zimt, Backpulver, Wasser und Ei in einer Schüssel mischen und schlagen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Dann die Butter und anschließend das Mehl untermischen.

Den Teig auf eine Arbeitsfläche geben und etwa fünf Minuten lang gut durchkneten. Das Kneten ist wichtig für die anschließende Verarbeitung. Wenn Sie zu wenig kneten, reißt der Teig beim Formen zu schnell.

Den Teig in Frischhaltefolie eingewickelt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Er wird steif und der Zimtgeschmack wird stärker.

Ein Backblech einfetten mit Butter und den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Nehmen Sie den Teig aus dem Kühlschrank und bearbeiten Sie ihn mit den Händen, bis er nicht mehr so hart, sondern eher formbar ist.

Den Teig ausrollen (je dünner, desto knuspriger) und Kekse ausstechen.

Die Kekse 10 bis 15 Minuten bei 175 °C im Ofen backen. Die Backzeit hängt von der Dicke des Teigs ab.

TIPP: Bearbeiten Sie den Teig an einem frischen Arbeitsplatz, damit er nicht zu schnell durchhängt.

