

Spekulatiusplätzchen

Zutaten

für ca. 2 Bleche Plätzchen:

2 Eigelb
200 g Weihenstephan Butter
125 g Rohrzucker, hell
75 g Vollrohrzucker, braun
1 Pck. Vanillezucker
¼ TL Salz
1 ½ - 2 EL Spekulatiusgewürz
300 g Mehl Type 550
1 TL Backpulver

Außerdem:

etwas Mehl für die Arbeitsfläche

ein oder mehrere Stempel für die Plätzchen und ein runder Ausstecher oder ein Glas nach Bedarf etwas zerlassene Butter

Zubereitung

Die Eier und die Butter ca. 20 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen. Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Butter so lange mit der Küchenmaschine auf der höchsten Stufe rühren, bis sie hell wird und sich Spitzen bilden. Die beiden Zuckersorten, Vanillezucker und das Salz hinzufügen und ca. 3-4 Minuten weiterrühren, bis die Masse hell geworden ist. Eier trennen, Eigelbe und das Spekulatiusgewürz unterrühren. Mehl und das Backpulver vermischen und dazusieben.

Anschließend alle Zutaten schnell zu einem Teig zusammenfügen, aber nicht zu lange kneten. Den Teig ca. 1-2 Std. eingepackt kühl lagern.

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4-5 mm dick ausrollen. Jetzt mit einem Stempel vorsichtig die Motive andrücken und die Plätzchen anschließend mit einem runden Ausstecher oder Glas ausstechen. Plätzchen mit Abstand auf die Backbleche legen und noch einmal ca. 20 Min. kühl stellen. In der Zwischenzeit weitere Plätzchen vorbereiten.

Alle Plätzchen im Ofen ca. 9-11 Min. auf mittlerer Schiene backen. Plätzchen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 15 Min. abkühlen lassen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und je nach Geschmack mit flüssiger Butter bestreichen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten zzgl. Kühl- und Backzeit
Niveau: einfach