



COMON WÜNSCHT EIN FROHES FEST

## ○ SPEKULATIUS

### FÜR CA. 70 STÜCK

- > 400 g Mehl
- > 1 TL Backpulver
- > 200 g Zucker
- > 1 Päckchen Vanillezucker
- > 1 Ei(er)
- > 1/2 TL Zimt
- > je 1 Msp. Nelkenpulver und Kardamom
- > 300 g kalte Butter
- > 1 Eigelb
- > 1 EL Milch
- > 100 g Mandelblättchen

### ZUBEREITUNG

1 Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei, Gewürze und klein gehackte Butter zu einem Teig verkneten, in Folie kühl ruhen lassen.

2 Eigelb mit Milch verquirlen. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Teig 3 mm dick ausrollen. Kreise oder Sterne ausstechen, auf das Blech legen. Mit Eimilch bestreichen und Mandeln bestreuen. Spekulatiussterne im Ofen (Mitte) 10–12 Min. backen.

