

Spekulatius

Gewürzmischung

Zusatz Gewürzmischung:
Zimt, Korinther, Anis, Ingwer, Nelken,
Piment, Muskat, Cardamom

Zusatz Spekulatius: 250g zimmerwarme
Butter, 250g Zucker, 2 Eier, 500g Mehl, 2 TL
Backpulver, 100g gem. Mandeln, abgegebene
Schale von 1/2 Zitrone, 1 Gewürz 1/2 Essl. Speku-
latius-Gewürz, 60g Mandelblättchen

Rezeptvorschlag Spekulatius:
Butter schaumig rühren, Zucker und Eier zuge-
ben, weiterrühren, bis eine helle Creme entstan-
den ist. Mehl, 1/2 Essl. Gewürz Backpulver,
Mandeln und Zitronenschale mischen und unter
die Crememasse kneten. Teig mit Folie abged. 2
Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf leicht
bemehlter Fläche 4mm dünn ausrollen, aus-
stechen u. auf zuvor geöltes Backblech legen.
Plätzchen mit vorgewärmtem Eiweiß bestreuen
u. mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeh.
Ofen bei 175 °C (je nach Backofen)
ca. 11 Min. hell backen.

... probieren Sie auch die
anderen Produkte und
Gewürzmischungen:

- Arrabiata-Gewürz
- Bärlauchsalz
- Bruschetta-Gewürz
- Grill - u. Braten-Gewürz
- Heisse Brühe
- Italienische Mischung
- Kräuter der Provence
- Kräutersalz
- Salatkräuter
- Aufelpunsch
- Glühwein
- Gewürzkuchen
- Honigkuchen
- Lebkuchen
- Spekulatius
- Zimtsterne
- zahlreiche Sorten
feinster Tees
über 100 Sorten
reine ätherische Öle
Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutscher.de



Spekulatius

Gewürzmischung

Ch. B.: 18215 Inhalt: **50g**
 Hersteller: Pharmabrutcher
 Haltedat.: 31.01.2020



PZN - 01186254

Pharma Brutcher
 Naturprodukte
 Bruck 13
 D-78335 Hohenfels
 ☎ +49 (0) 7557-92020
 www.pharmabrutcher.de

