



Spekulatius

Weihnachtszeit – Backzeit! Spekulatius ist in Deutschland ein typisches Weihnachtsgebäck, das früher wegen der enthaltenen exotischen Gewürze sehr **kostspielig** und daher nicht für alle **erschwinglich** war.



Zutaten

Für etwa 30 große oder 80-90 kleine **Plätzchen**:

160 g Butter

300 g brauner Zucker

¼ TL Salz

50 g geschälte, fein **gemahlene** Mandeln

1 Ei

etwa 2 EL Milch und etwas Milch zum Bestreichen

600 g Mehl

1 TL gemahlener **Zimt**

¼ TL gemahlener Kardamom

¼ TL gemahlene **Nelken**

¼ TL gemahlene Macis (Muskatblüte)



Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, den Mandeln, dem Ei und der Milch zu einer cremigen Masse rühren.

Das Mehl mit den Gewürzen vermischen, zu der Buttermasse geben und zu einem Teig verkneten. Etwa 60 Minuten kühl stellen.

Den Teig etwa 1/2 Zentimeter dick ausrollen. Den Spekulatiusmodel mit Mehl **bestäuben** (wenn kein Model vorhanden ist, beliebige Formen verwenden).

Das **Backblech** einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Spekulatiusmodel auf den Teig legen, leicht andrücken und den Teig darum herum ausschneiden; die Model abheben und die Plätzchen mit etwas **Abstand** auf das Blech legen (oder Plätzchen in beliebigen Formen **ausstechen**).

Die Spekulatius dünn mit Milch bestreichen und **auf der mittleren Schiebeleiste** in etwa 12-14 Minuten schön braun backen.

Glossario:

kostspielig: costoso

erschwinglich: alla portata

Plätzchen, -, das: biscottino

gemahlen: macinato

Zimt, der: cannella

Nelke, -n, die: (qui: chiodo di) garofano

Model, -, der: forma di legno, con disegni incavati

bestäuben: impolverare, cospargere

Backblech, -e, das: placca da forno

Abstand, Abstände, der: distanza

ausstechen: tagliare con lo stampino

auf der mittleren Schiebeleiste: a metà altezza (del forno)