

SPECULARAS

250 g	Zopfmehl
170 g	Butter
140 g	Rohzucker fein
1 EL	Bewürzmischung
	2 TL Zimt
	1 TL Muskatnuss
	1/2 TL Nelken
eventuell	Zitronenraspel
1 TL	Backpulver
Prise	Salz
ca. 3 EL	Milch

- Alle Zutaten zusammen mixen.
- Butterstücke kalt darunter kneten. Ein krümeliger Teig entsteht.
Soviel Milch dazukneten bis ein fester Teig entsteht.
Kühl stellen (ca. 1-2 St.)

Teig ca. 1 cm dick
ausrollen.

Guetschli: Ausstechen
mit Mandeln belegen

Pepernoten:

- Teig in ca. 1 1/2 - 2 cm dicken Rollen formen
- in 1 cm dicken Scheiben schneiden und Bällchen daraus drehen.

Ofen vorheizen (180°)

Backblech mit Fettpapier
auslegen

Garzeit 20 Minuten

Das Backgut ist dann
noch weich und wird
beim Abkühlen knusprig

