

Spekulatius-Plätzchen

Zutaten (für ca. 100 Stück):

80 g Marzipanrohmasse
200 g kalte Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1 EL Spekulatiusgewürz
2 TL Kakao
1 Prise Salz
300 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln

Für die Deko:

100 g weiße Kuvertüre
Zuckerstreusel



Zubereitung:

- 1) Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke zupfen und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten für den Teig dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. Die Schüssel abdecken und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2) Den Backofen vorheizen auf 160°C Umluft.
- 3) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und Plätzchen ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen ca. 7 - 8 Minuten backen. Danach die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 4) Die Kuvertüre grob hacken und über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Diese nun über die Plätzchen geben und mit Zuckerstreusel bestreuen.