

Spekulatius Sterne Etoiles de spéculoos

Für ca 60 Stück

100 Gramm weiche Butter
180 Gramm Zucker
1 Ei
250 Gramm Mehl
1,5 TL Backpulver
1 EL Spekulatius Gewürz
1 Msp. Kreuzkümmel, 1 Msp. Kardamom
1 Prise Koriander, 100 Gramm Mandelblättchen
1 Päckchen Orangenzeste, Salz

Backofen auf 200°/Umluft 180° vorheizen



Zubereitung

- Butter und Zucker schaumig rühren, Ei unterrühren
- Mehl mit Backpulver, allen Gewürzen, Orangenzeste und einer Prise Salz mischen und unterkneten
- Teig zur Kugel formen und über Nacht kaltstellen

Fertigstellung am nächsten Tag

- Mandeln auf Arbeitsfläche streuen und den Teig portionsweise ausrollen
- Sterne ausstechen
- Plätzchen mit der Mandelseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 8-10 Minuten backen
- Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aufbewahrung

- Entweder: In kleinen Plastiktüten (die Aromen entfalten sich in der Tüte gut)
- Oder: In Gebäckdosen (Plätzchen bleiben knackig)

Dazu passt:

- Glühwein
- Milchkaffee
- Noisette