# Einfache Spekulatius-Kekse

Das Rezept von den einfachen Spekulatius-Keksen sollte besonders im Advent nicht fehlen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Mehl |
| 150 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 75 g | Zucker (nach Belieben braunen oder weißen) |
| 2 TL | Lebkuchengewürz |
| 2 TL | Spekulatiusgewürz |
| 0.25 TL | Salz |
| 4 EL | Milch |
| Nach Belieben | Mandelblättchen |

## Zubereitung

1. Für die einfachen **Spekulatius-Kekse** das Mehl (gesiebt), den Zucker, das Lebkuchengewürz, das Spekulatiusgewürz und das Salz in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermengen.

2. Dann die Butter in Stücken und die Milch hinzufügen.

3. Nun alles am besten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, ruhig noch einen kleinen Schuss Milch hinzufügen. Sollte der Teig an den Händen kleben, einfach noch ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig anschließend in etwas Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

4. Danach schon mal ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Jetzt die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig ca. 3 mm dick auswalken.

6. Als nächstes den Teig nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen. Diese nun mit dem Nudelholz leicht überrollen, sodass die gleichmäßig im Teig haften bleiben.

7. Jetzt eine Ausstechform zur Hand nehmen (ca. 5,5 cm x 12 cm) und Kekse ausstechen. Anmerkung: Wer solch eine Form nicht besitzt, kann natürlich auch auf andere Ausstechformen ausweichen, sollte dann aber die eventuell geringere Backzeit im Auge behalten. In diesem Rezept wurde z. B. der längliche Deckel einer Frischhaltedose verwendet. Mit einem scharfen Messer lässt es sich auch gut drumherum schneiden.

8. Die Rohlinge hinterher auf das Backblech setzen und im Ofen ca. 10-15 Minuten backen. Die Kekse schmecken am besten, wenn die Ränder einen braunen Backrand haben und somit schön mürbe sind. Die Kekse sollten zudem bis zum Verzehr komplett auskühlen. Die Teigmenge ergibt ca. 18-20 Spekulatius-Kekse.

Jetzt auch als Buch
**"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"**
**30 traditionelle Rezepte** hier bestellen




## Tipp

Anstatt mit Mandelblättchen lassen sich die einfachen Spekulatius-Kekse auch mit anderen Nusssorten zubereiten. Wer keine Nüsse verträgt oder mag, lässt sie ganz einfach weg.