

Spekulatius-Sterne

Die Spekulatius-Sterne sind wunderbar, aromatische Weihnachtskekse mit klassischem Gewürzduft. Die einfache Weihnachtsbäckerei gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

300 g	Mehl
150 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
75 g	braunen Zucker (oder weißen Zucker)
2 TL	Spekulatiusgewürz
1 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
4 EL	Vollmilch

Zubereitung

1. Für die weihnachtlichen **Spekulatius-Sterne** das gesiebte Mehl, braunen Zucker, Lebkuchengewürz, Spekulatiusgewürz und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Anschließend die Butter in kleinen Stücken sowie die Milch hinzufügen und alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, etwas Milch einarbeiten – klebt er, hilft eine kleine Menge Mehl. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Jetzt den gut gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und Sterne nach Wunsch ausstechen.
3. Die Spekulatius-Sterne auf das Backblech setzen und 12–15 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt und wunderbar mürbe sind. Die Spekulatius-Sterne vom Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen. In Keksdosen aufbewahren, dann entfalten sie ihr volles würziges Weihnachtsaroma.

Tipp

Zusätzlich den ausgerollten Teig nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen. Mit dem Nudelholz leicht überrollen, sodass die im Teig haften bleiben. Danach nach Belieben Sterne ausstechen.