



9. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

Haarlemer Spekulatius

Zutaten:

- 100 g Butter
- 150 g Kandisfarin (brauner Zucker) oder Rohrzucker
- 2 Prisen Salz, 2 Prisen Vanillezucker
- 3 Prisen Zimt (gemahlen), 2 Prisen Nelken (gemahlen)
- ¾ TL Niederländisches Spekulatiusgewürz
- 100 g Zwieback, gemahlen
- 3 TL Schmand, 200 - 220 g Mehl, ½ TL Backpulver, ½ TL Natron
- knapp ¼ TL Zitronenschale, fein gerieben
- 1 kleines Ei

Zubereitung:

Zimmerwarme Butter schaumig rühren. Den Zucker nach und nach unter Rühren dazugeben. Das Ei ebenfalls dazugeben und alles weiter schaumig rühren. Nun Salz, Vanillezucker, Zimt und Nelken, Spekulatiusgewürz, Zitronenschale, Schmand und das Zwiebackmehl dazugeben und gut verrühren. Anschließend 200 g Mehl, Backpulver und Natron dazugeben und alles gut verrühren. Sollte der Teig sehr weich sein, noch etwas Mehl zufügen. Den Spekulatiusteig ca. 10 Min. ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Unterlage den Teig (am besten zwischen 2 Folien) ausrollen und in beliebigen Formen ausstechen.
Alternativ kann man den Teig auch in Rechtecke oder Quadrate schneiden und mit abgezogenen und längs halbierten Mandeln verzieren.

Den Spekulatius bei 165/170 Grad ca. 8 - 10 Min. backen.

Bei diesem Rezept handelt es sich um ein relativ altes Rezept, das ich in einem alten Kochbuch in leicht geänderter Form fand. Der Begriff Haarlemer Spekulatius wurde von der niederländischen Stadt Haarlem abgeleitet.

Irmtraud Treude