



www.gewuerzkarawane.de

Spekulatiusgewürz



Mischung aus Zimt, Koriander, Sternanis, Nelken, Piment, Orangen- und Zitronenschalen, Kardamom, Ingwer, Macis und Muskatnuß. Paßt gut zu Spekulatius und anderem Weihnachtsgebäck, in dem ein kleines Ingweraroma erwünscht ist.

Rezeptvorschlag: Lübecker Leckerli

ca. 25 Stück

- 150 g Marzipanrohmasse
- 75 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 250 g Butter
- 1 Päck. Vanillezucker
- 100 g Puderzucker
- 250 g Speisestärke
- 75 g Mehl
- 3 EL Kakao
- 1/2 TL Spekulatiusgewürz

Für die Füllung Marzipan, Puderzucker und Eigelb verkneten. Die Masse mit angefeuchteten Händen zu pfenniggroßen Kugeln formen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Für den Teig das Fett schaumig rühren und Vanille- und Puderzucker dazugeben. Speisestärke, Mehl, Kakao und Spekulatiusgewürz darunterrühren und alles gut verkneten. Aus dem Teig Rollen (ca. 2 cm Durchmesser) formen und 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf jede Scheibe ein Marzipankügelchen legen und zu Kugeln formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Kugeln darauf setzen und 15 bis 20 Minuten backen.