



# Adventskalender 2025

Stadtwerke Grevesmühlen

## Spekulatius – Klassisch & Einfach

Zutaten (für ca. 35–40 Stück)

300 g Mehl (Type 405)  
150 g kalte Butter, in  
Stücken  
125 g brauner Zucker  
1 Ei (Größe M)  
60 g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
1 Prise Nelken, Kardamom,  
Salz  
1 TL Zitronenschale  
(optional)



1. Butter & Zucker cremig schlagen  
Butter und braunen Zucker 5–10 Min. mit  
Handmixer luftig schlagen.

2. Ei & Gewürze dazugeben  
Ei, gemahlene Mandeln, Zimt, Nelken,  
Kardamom, Salz und Zitronenschale gut  
unterrühren.

3. Mehl & Backpulver untermischen  
Mehl mit Backpulver mischen und nach und  
nach zum Teig geben. Schnell zu einem  
glatten Teig verkneten.

4. Teig kühlen  
Teig in Folie wickeln und mindestens 1  
Stunde (besser über Nacht) kaltstellen.

5. Ausrollen & backen  
Teig 3–4 mm dünn ausrollen, ausstechen,  
bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 10–12 Min.  
backen, auskühlen lassen.

### Tipp:

Teig dünn ausrollen (ca. 3 mm), damit  
die Kekse knusprig werden. Achte aber  
darauf, sie nicht zu lange zu Backen

Deine Kekse am besten nach dem  
auskühlen luftdicht verschließen damit  
sie Wochen lang frisch bleiben können

