



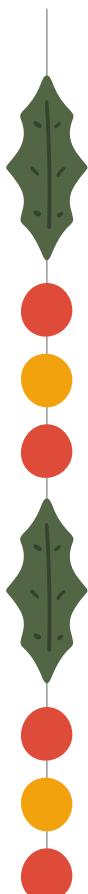
# Adventskalender 2025

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