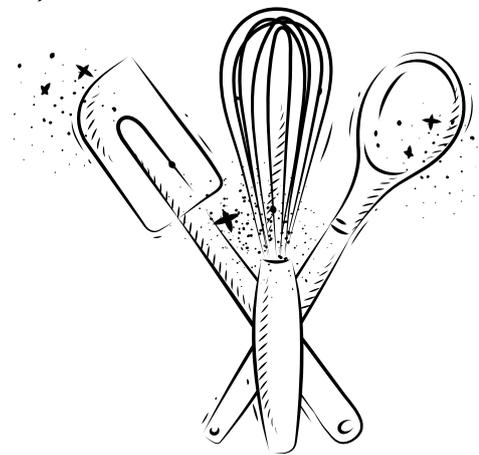




# Das echte Rezept für die Spekulatius von Sankt Nikolaus

## Zutaten für 8 Personen

- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Gewürzmischung (Viergewürz)
- 1 Teelöffel Backpulver
- 150 g weiche Butter
- 500g Mehl
- 300 g brauner Zucker
- 1 Ei
- 10 cl Milch
- 2 Teelöffel Zimt



## Zubereitung.

Den Zucker, die Gewürze, das Salz, das Backpulver, die weiche Butter in Würfeln und das Ei vermengen. Die Mischung in eine große Schüssel geben, das Mehl hinzufügen und mit den Händen kneten. Die Milch hinzugeben, um alles zu verbinden.

Zu einer "Kugel" formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen. Danach den Teig wieder bearbeiten, der im Kühlschrank fest geworden ist. Die Förmchen oder die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Die Kekse formen. 10 bis 15 Minuten bei 175°C backen. Sie sollten sich nicht verfärben, da der Teig von Natur aus sehr dunkel ist.

Die richtige Backzeit: Die Kekse sollten beim Herausnehmen aus dem Ofen noch etwas weich in der Mitte sein und an den Rändern härter werden.

