

Rezepte

Leckeres aus der Davert-Küche

Mandelspekulativus



Für ca. 125 Plätzchen

375 g Weizenmehl Type 1050

200 g kalte Butter

150 g Davert Rohrohrzucker

2 mittelgroße Eier

100 g Davert Mandelblättchen

1 Prise Salz

5 Messerspitzen Lebkuchengewürz

(alternativ je 1 Messerspitze

Kardamon, Zimt, Nelken oder

Muskatblüten, gemahlen)

Nach Belieben zum Verzieren:

Mandelstifte oder gehackte

Haselnüsse, Glasur oder Streusel

Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben, mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz, dann auf höchster Stufe gut verkneten.

Mandelblättchen auf einem Brett klein hacken und mit dem gesiebten Mehl, Salz und dem Lebkuchengewürz mischen. Alles schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde kaltstellen. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte den Teig 2-4 mm dünn ausrollen, mit beliebigen Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze), ca. 10-15 Min. goldbraun abbacken.

Guten Appetit!

Tipp: Mit Milch oder Joghurt als Müsli essen oder einfach so knuspern.

natürlich genießen!