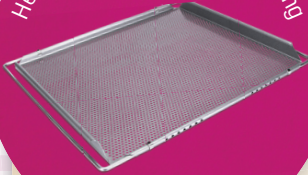


Herbbackblech mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



Spekulativs-Cookies

FÜR EIN BACKBLECH | ARBEITSZEIT: CA. 50-60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 15 MINUTEN

Zutaten: 270 g Mehl, 1 TL Backpulver, ½ TL Salz, 1-2 TL Spekulatiusgewürz, 1 TL Zimt, 170 g Butter, 120 g Zucker, 120 g brauner Zucker, 1 Ei, 80 g Zuckerrübensirup, 3 TL Vanillezucker | **Außerdem:** weiße Kuvertüre, STÄDTER Speisefarben-Pulver Grün und Rot

Zubereitung

Mehl mit Backpulver, Salz, Spekulatiusgewürz und Zimt mischen. Die Butter mit Zucker glattrühren, bis alles gut vermischt ist. Anschließend das Ei, den Zuckerrübensirup und den Vanillezucker unterrühren. Die Mehl-Gewürzmischung unterarbeiten und den Teig ca. 1 Std. kaltstellen.

Den Teig mit zwei Teelöffeln auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech portionieren und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) backen. Nach Belieben mit weißer oder eingefärbter Kuvertüre verzieren.