

Herdbackblech mit Spezial-Lochung



Art.-Nr. 661141



STÄDTER®

## Spekulatius-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.

