

MANDEL-SPEKULATIUS-SCHLEIFEN

500 g Butter → schaumig rühren
200 g Puderzucker → zugeben
50 g Marzipan → zugeben
2 Eier (100 g)
2 Eigelb (40 g)

Prise Salz, Zitrone

1 Teel. Spekulatiusgewürz

⇒ Eier und Eigelb nach und nach zugeben

⇒ Prise Salz, Zitrone zugeben

120 g Weizenpuder

500 g Mehl

⇒ unter melieren

Spritzmürbteig mit Spritzbeutel mit Sterntülle auf mit Backpapier belegte Backbleche Schleifen auf dressieren danach mit Mandelblättchen belegen und backen.

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: ca. 10 min.

Nach dem Backen sofort mit Puderzucker abstauben

oder

nach dem Auskühlen mit Kuvertüre abtunken oder felieren.