

SCHNELLES SPEKULATIUS-SPRITZGEBÄCK (VEGAN MÖGLICH)

Posted on 22. Dezember 2016



Dieses Plätzchen Rezept sind spontan, sozusagen aus der Not heraus entstanden. Plötzlich musste ein "Haufen" Plätzchen her und das auch noch spontan für den

nächsten Tag.

Natürlich hatte ich nicht wirklich die Zeit dafür und auch keine Zutaten eingekauft.

Herausgekommen sind sehr leckere Plätzchen, die nach Spekulatius schmecken, knusprig sind und nach belieben dekoriert werden können oder auch einfach so sehr gut schmecken. Das beste daran, sie kommen ohne Kühlzeit aus und es sind ruck-zuck viele gemacht. Dieses praktische Plätzchenrezept wird jetzt bei meinen traditionellen Plätzchen-Rezepten mit aufgenommen...

Weitere Rezepte für die Adventszeit findet ihr [hier](#).



Zutaten:

- 200g Mehl
- 100g gemahlene Mandeln (blanchiert)
- 175g Butter, weich (alternativ: vegane Margarine)
- 60g Zucker
- 40g Brauner Zucker
- 1 Tütchen (Bourbon-)Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50ml Amaretto (alternativ: Milch/ pflanzliche Milch)
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 1/2 - 1TL Zimt

zum verzieren nach eigenen Wünschen:

- Puderzucker oder
- 100g Kuvertüre nach Wahl

- evtl. grüne Lebensmittelfarbpaste/
- Streudekor



Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-Unter-Hitze / 160°C Heißluft vorheizen.

- Die Butter in Würfel schneiden und in eine Rührschüssel / Mixtopf geben und kurz verrühren (Handrührgerät: Mixstäbe, Kitchen Aid: Flachrührer). **Thermomix:** 20 Sek./Stufe 2
- Zucker, Braunen Zucker, Vanillezucker, Salz sowie den Amaretto hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren. **Thermomix:** 15 Sek./Stufe 4
- Das Mehl, die gemahlene Mandeln sowie die Gewürze dazugeben und gut unter rühren. **Thermomix:** 40 Sek./ Stufe 4
- Nun wird der Teig in eine Gebäckpresse gefüllt, möglichst ohne Luft. (Also schön rein stopfen.) Ich habe kleine Tannenbäume als Muster gewählt, ihr könnt natürlich ein Muster eurer Wahl nehmen oder alternativ den Teig in einen festen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Der Teig wird nun auf zwei Zaubersteine oder zwei ungefettete (!) Bleche, ohne Backpapier.
- Nun werden die Plätzchen für 10-15 Minuten gebacken. Die Backzeit kann in eurem Ofen abweichen. Die Plätzchen sollten an den Rändern anfangen leicht zu bräunen, dann sind sie fertig. Bei O-U-Hitze bitte nacheinander backen.
- Nach der Backzeit werden die fertigen Plätzchen auf ein Kuchengitter zum auskühlen gehoben.
- Nach dem Auskühlen könnt ihr die Plätzchen nach Wunsch dekorieren:
- Entweder einfach mit etwas Puderzucker bestäuben oder

- Kuvertüre schmelzen (*siehe unten) und in einen Spritzbeutel/ kleinen Gefrierbeutel füllen. Vorne eine kleine Ecke abschneiden und die Plätzchen mit der Kuvertüre "besprenkeln". Bei weißer Kuvertüre kann für Schokolade geeignete grüne Farbpaste (zum Beispiel von Dekoback) mit hinein gemischt werden.
- Anschließend nach Wunsch mit Streudekor verzieren.



Ich habe meine Plätzchen in drei verschiedenen Varianten verziert, um sie euch zu zeigen. Dazu habe ich dann allerdings nur je 50g eingefärbte weiße und Vollmilch-Kuvertüre verwendet.



*Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen:

- Dazu wird die Kuvertüre klein gehackt und im Verhältnis 1/3 zu 2/3 geteilt.
- Die 2/3 werden unter rühren über dem Wasserbad geschmolzen. Die Schüssel sollte dabei nur im Dampf des Wassers und nicht direkt im Wasser stehen.
- Ist die Kuvertüre vollständig geschmolzen, wird sie vom Wasserbad genommen und das übrige Drittel der Kuvertüre hinzugefügt. Nun solange langsam umrühren, bis sie komplett geschmolzen ist.
- Durch diese Methode hat die Kuvertüre automatisch die ideale Verarbeitungstemperatur (= temperiert).
- **Thermomix:** Schokolade für 10Sek./ Stufe 8 zerhacken, anschließend für etwa 3 Min./50°C/Stufe 2 schmelzen.



♥ Viel Spaß beim Nachbacken! ♥