

# Spekulatiusrollen

(cookidoo)

100 g Zucker

1 Bio-Orange (Saft & Schale)

125 g Butter

1 Prise Salz

190 g Mehl

30 g Speisestärke

1 TL (Weinstein-) Backpulver

2 EL Wasser

3 TL Spekulatiusgewürz (15g)

50 g gemahlene Mandeln

1 EL Milch

75 g gehobelte Mandeln



1. Zucker und Orangenschale in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Butter, Mehl, Salz, Speisestärke, Backpulver, Wasser, Spekulatiusgewürz, 20g Orangensaft und gemahlene Mandeln zugeben und 15 Sekunden / Stufe 5 verkneten.
3. Teig aus dem Mixtopf nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 Rollen formen (ca. 25 cm lang), in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 3 Stunden (oder über Nacht) kalt stellen.
4. Nach der Kühlzeit den Backofen auf 190°C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
5. Teigrollen aus der Frischhaltefolie wickeln, dünn mit Milch bestreichen, in den Mandelblättchen wälzen und die Mandelblättchen kräftig andrücken.
6. Teigrollen mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden
7. Jede Scheibe einseitig dünn mit Milch bestreichen, in die Mandelblättchen drücken und auf das Backblech setzen.
8. Kekse auf der mittleren Schiene 12-13 Minuten bei 190°C backen

Bild: <https://static.essen-und-trinken.de/bilder/cd/26/60006/galleryimage/spekulatusrollen-fuer-thermommix.jpg>