

## **Mandelspekulatius**

Ein Weihnachtsklassiker, der einfach zu machen ist und unglaublich gut schmeckt!

### Zutaten:

500 g Mehl

1 gehäufter TL Backpulver

220 g brauner Zucker

1 TL Zimt

2 Msp geriebener Kardamom

2 Msp geriebene Nelken

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

200 g kalte Butter

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g Mandelblättchen

3 EL weißer Zucker

Mehl mit Backpulver vermischen. Die restlichen Zutaten bis auf die Mandelblättchen und den weißen Zucker dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Anschließend für 1 Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Danach den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Kekse ausstechen. Die Kekse auf ein eingefettetes und mit Mandelblättchen belegtes Backblech geben. Den Zucker in warmem Wasser auflösen und die Kekse damit bestreichen.

Im Ofen circa 10-15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Herausholen, auskühlen lassen und genießen!