

Spekulatius-Butter-Knöpfe



Zutaten (ca. 60 Stück):

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 3 Eigelb
- 1 - 1/2 TL Lebkuchengewürz
- Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung:

Butter mit Zucker, Lebkuchengewürz sowie Eiern zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 60 Minuten kühlstellen.

Nach der Kühlzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Dann den gekühlten Teig in 4 Portionen aufteilen und jeweils gut durchkneten, bis er geschmeidig ist. Im Anschluss etwa 1/2 Teelöffel vom Teig abnehmen und zu einer etwa haselnussgroßen Kugel formen. Die Teigkugel auf das Backblech setzen und mit einer kleinen Gabel leicht flachdrücken, sodass auf der Plätzchenoberfläche das gestreifte Muster entsteht.

Auf diese Weise 25 Teigkugeln mit etwas Abstand auf dem Backblech platzieren.

Die Teigkugeln für ca. 13 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben und im Anschluss handwarm abkühlen lassen.

Die noch nicht erkalteten Spekulatius-Butterknöpfe nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und anschließend komplett erkalten lassen.

Nährwertangaben: 39 kcal p.P , 4 g KH p.P.