

... > Saisonal > Weihnachten

# Spekulatius






 **Druck**    **Teilen**    **Speichern**

Beliebtes Weihnachtsgebäck

★★★★☆ **4.48** (148 Bewertungen)

 **125** Kommentare

 40 Min.    simpel    04.11.2015

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

1



Portionen

500 g Mehl

2 TL Backpulver, gestrichen

250 g Zucker

1 Pck. Spekulatiusgewürz

1 Prise(n) Salz

2 Ei(er)

200 g Butter, weich

100 g Mandel(n), gemahlene

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 40 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 30 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 25 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 35 Minuten

Das Mehl, Backpulver und Mandeln in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Spekulatiusgewürz, Salz, Eier und Butter hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Min. kalt stellen.

Den Teig in kleinen Portionen in der Spekulatiusform mit einem Teigroller ausrollen, dabei je nach Modell evtl. ausfetten und dünn mit Mehl austreuen. Den überstehenden Teig mit einem bemehlten Messer abschneiden.

Je nach Modell entweder in der Form backen (z.B. Silikon), oder aus dem Model stürzen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Für etwa 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben.

Ergibt ca. 60 Spekulatius.

## Rezept von

[Chefkoch-Video](#)

## Weitere Rezepte von Chefkoch-Video

[Mehr >](#)

---

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## Video Empfehlungen

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

23.12.2020 15:52

leckerjulchen

Leidet kann ich die guten Bewertungen gar nicht nachvollziehen. Die Plätzchen sind staubtrocken und völlig geschmacklos.

[Antworten](#)

---

23.12.2020 11:35

rieksch

Super Rezept, allerdings noch besser mit braunem Zucker anstelle von normalem Zucker!

**Antworten**

---

22.12.2020 08:51

Irie15

Das Rezept ist der Hammer :) innerhalb einer Woche schon zum 2. Mal gebacken.... Meine Familie ist begeistert :)

**Antworten**

---

21.12.2020 22:14

schnuppsi81

So, wir haben dann wohl neue Lieblingsplätzchen...super Rezept!!!Der Teig muss zwar erstmal ordentlich geknetet werden,aber das Ergebnis ist einfach spitze. Wir haben den Teig zum Ausstechen genommen-hat wunderbar geklappt.

**Antworten**

---

17.12.2020 22:15

SamHanni

Wirklich ein super leckeres Rezept.

Am besten den Teig schon einen Tag früher vorbereiten damit das Gewürz schön durchziehen kann, dann kommt das Aroma viel besser heraus.

**Antworten**

---

---

16.11.2015 17:22

FrauAntjeAusHolland

Hällöchen,

ich würde das Rezept gerne verwenden, hätte vorher aber noch ein Frage  
(entschuldigt, das wären meine ersten Spekulatius):

Kann ich den Teig auch ausrollen und mit handelsüblichen Metallausstechern  
ausstechen?

Liebe Grüße

Antje

**Antworten**

---

13.11.2015 22:42

Nayrunia

Huhu Carina!

In meinem Beutelchen waren genau 10g.

Gruß Nay

**Antworten**

---

12.11.2015 15:14

Carina302

Hallooo :),

ich würde sehr gerne dieses Rezept nachbacken. Kann mir jemand sagen, wie  
viel Gramm Spekulatiusgewürz in einem normalen Päckchen sind? Ich habe  
leider einen größeren Beutel beim Gewürzstand gekauft.

Lieben Dank schon mal :)

Gruß  
Carina

**Antworten**

---

08.11.2015 15:23

Nayrunia

Huhu!

Ich habe heute dieses leckere Rezept ausprobiert und bin begeistert. Die ganze  
Wohnung duftet weihnachtlich.  
Allerdings steht im Text Vanillezucker, der bei den Zutaten fehlt. Ich habe einfach  
ein Tütchen in den Teig getan. Dem Geschmack hat es nicht geschadet.  
Die Spekulatius wird es jetzt sicher häufiger geben.

---

10.11.2015 12:17

Chefkoch\_KatjaG

Hallo Nayrunia,

danke für deinen Hinweis, der Vanillezucker hat sich da in den Text gemogelt, obwohl er gar keine Verwendung beim Rezept findet. Das haben wir geändert. Aber es hat deinem Spekulatiusteig sicher nicht geschadet, dass du noch zusätzlich Vanillezucker mit dazugegeben hast ;)

Viele Grüße

Katja Grüşchow / Chefkoch.de

**Antworten**

---

### Folge uns



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)



## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

## Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

## Live Rezeptsuchen

[blatterteig rezepte](#), [chiesch rezepte](#), [fleischgerichte rezepte](#), [gemüserolle rezepte](#),  
[lachsauflauf rezepte](#), [lammhaxe rezepte](#), [magerquark rezepte](#), [mohnkuchen rezepte](#),  
[primasprit rezepte](#), [toffifeetorte rezepte](#)