



SPEKULATIUS PLÄTZCHEN

AUS DER BACKMATTE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 150 g Skyr (od. Quark)
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 2 EL Öl (flüssig)
- 50 ml Eierlikör
- 100 g Dinkelmehl 1050
- 100 g Hafermehl
(od. Flocken gemahlen)
- 100 g Mandeln gemahlen
- 20 g Backkakao
(od. Carobpulver)
- 15 g Spekulatius-Gewürz

(Kuvertüre nach Wahl zum Verzieren)

Guten Appetit!

ZUBEREITUNG

Einen formbaren (!), klebrigen Plätzchenteig herstellen. Es ist KEIN klassischer, zähflüssiger Backmattenteig, der in die Mulden fließt!

Den klebrigen Teig einzeln in die Mattenformen drücken. Am besten mit einem nassen Teelöffel. Klappt wunderbar.

Bevorzugte Keksdicke/Muldentiefe:
ca. 0,8 cm

BACKZEIT:
bei 160° C / Umluft
ca. 25-35 Min., je nach Keksdicke

Danach abkühlen lassen, nach Wunsch verzieren und in einer normalen Plätzchendose lagern.

TIPP

Für die **glutenfreie Variante** wählt Ihr einfach Buchweizenmehl, statt Dinkelmehl und glutenfreies Hafermehl!

