



Spekulatius Kekse

Ergibt 40 Kekse Backtemperatur 190°C

Zutaten:

85g weiche Weidebutter
110g Puder Erythrit
40g Sahne
20g Eigelb
10g Spekulatiusgewürz
1 Prise Salz
185g Dinkelmehl Type 630
1g Hirschhornsalz

Herstellung:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten und für ca.2 Stunden kühl stellen. Dann den Teig 2-3 mm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechern ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und für ca.15 Minuten backen.