



Spekulatius

korenené sušienky

asi 30 ks



jednoduchá príprava

do 30 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s mandľovou múkou a kypriacim práškom. Pridáme cukor, škoricový cukor, soľ, citrónovú kôru, korenie, maslo a vajcia a ručne vypracujeme dohladka.
- 2 Na pomúčenej pracovnej ploche vyvalkáme z cesta pomocou váľka plát hrubý asi 4 mm. Pomocou formičiek vykrajujeme rôzne tvary a poukladáme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 170 °C

Teplovzdušná rúra: 150 °C

Doba pečenia: asi 12 minút

- 3 Pečivo necháme vychladnúť.
- 4 Pečivo spájame džemom a máčame do polevy pripravenej podľa návodu na obale. Ozdobíme zdobením podľa vlastnej fantázie.

Prísady::

Na cesto:

200 g múka hladká
50 g mandle najemno mleté lúpané
alebo mandľová múka
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva s vínnym kameňom Dr. Oetker
150 g cukor trstinový
2 balíčky Škoricový cukor Dr. Oetker
soľ
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker
zázvor mletý
muškátový oriešok mletý
klinček mletý
110 g maslo zmäknuté
2 ks vajce

Na ozdobenie:

100 g ríbezľový džem
1 balíček Poleva svetlá Dr. Oetker
1 balenie Zdobenie 4 druhy zlaté/strieborné Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie
formička na vykrajovanie s roznyymi vianočnými motívami

