

Spekulatiusplätzchen mit nutella®

Medium

2 h 0 min



ZUTATEN

FÜR 35 PORTIONEN

300 g Mehl

200 g Butter

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

1 Ei

250 g brauner Zucker

1 TL Zimt, gemahlen

je ½ TL Muskat und Nelke, gemahlen

150 g nutella

30 g Zuckerperlen

ZUBEREITUNG



- 1 | Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Butter, Eigelb, Zucker und Gewürze in einer weiteren Schüssel mit einem Löffel verrühren.



- 2 | Mehlmischung dazugeben, zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen.



- 3 | Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.

**4**

Aus dem Teig mit den Plätzchenausstechern ca. 35 Plätzchen ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 12 Min. backen. Plätzchen auf einem Ofenrost auskühlen lassen.

**5**

Plätzchen mithilfe eines Löffels oder Spritzbeutels mit nutella bestreichen und mit Zuckerperlen verzieren. Direkt servieren und genießen.