



## ZUTATEN

(für etwa 30 Plätzchen)

- 125 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 65 g Butter
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, Milch zugeben, je nachdem wie fest der Teig ist. Der Teig sollte gut zu kneten und nicht zu feucht sein. Den Teig im Anschluss in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Anschließend den Teig ausrollen und mit einem Pizzaschneider mit Wellenkante oder aber einem entsprechenden Ausstecher die Speculoos Cookies ausstechen. Mit einer Stricknadel oder einem Rouladenspieß kleine Punkte in die Cookies stechen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Plätzchen auf einem Blech verteilen und nochmals kurz für etwa 5-10 Minuten kühl stellen. (Ich packe die bestückten Bleche immer auf meinen Balkon als Zwischenstation, denn dann verlaufen die Plätzchen im Ofen nicht so sehr.) Die Speculoos Cookies im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen, bis sie von unten eine leichte Farbe haben. Anschließend aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.