



SPEKULATIUS OHNE PALMÖL SPICE COOKIE WITHOUT PALMOIL

ca 60 Stück / 60 cookies

Zutaten Teig 400g Mehl 100g gemahlene Mandeln 150g Zucker 2 TL Backpulver ½ TL Salz 1 Päckchen Spekulatiusgewürz 250g weiche Butter 2 große Eier (oder drei M)	Ingredients Dough 3 cups flour ½ cups ground almonds 1 cup sugar 2 tsp baking powder ½ tsp salt 1 tbsp all spice ½ cup butter, soften 2 large eggs (or three medium)
Zutaten Zuckerguss 150g Puderzucker 2 EL Milch Streudeko	Ingredients Glaze ½ cup powdered sugar 2 tbsp milk sprinkles

Zubereitung Teig

1. den Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
2. alle trockenen Zutaten mischen, dann die restlichen dazu geben
3. kneten bis eine homogene Masse entstanden ist und diese in Frischhaltefolie für circa 30 min kaltstellen
4. die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig daraufgeben und ebenfalls mit ein wenig Mehl gesprenkeln
5. dünn ausrollen und mit beliebigen Förmchen ausstechen (ich benutze einen Frostingspachtel um die Kekse von der Arbeitsfläche zu lösen)
6. für circa 10 min backen und auskühlen lassen
7. für den Zuckerguss Milch und Puderzucker vermischen und mit einer Dosierflasche oder Teelöffel auf die Kekse geben und mit Streudeko verzieren

Instructions Dough

1. heat oven to 370°F
2. mix all dry ingredients and then add remaining
3. bis until you have smooth texture, wrap in plastic wrap and chill for 30 min
4. flour your work surface and dough a little
5. roll out and make cut outs of your choice
6. move to a baking sheet with parchment paper and bake for approx 10 min
7. mix milk and powdered sugar to make glaze, fill into a squeeze bottle and decorate cookies and add sprinkles

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!