

## **Spekulatius**

### Zutaten für 100 Plätzchen:

800 g Mehl (z.B. Dinkel 630)

240 g (Rohrohr-)Zucker

8 EL Lebkuchengewürz

4 Prisen Salz

400 g Margarine (warm, wenn eine Küchenmaschine verwendet wird, kalt, wenn mit den Händen geknetet wird)

### Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten vermengen.

Margarine hinzugeben und gut durchkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, Luftdicht abdecken und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig ausrollen und entweder ausstechen oder mit einer Spekulatius-Form formen.

Die Plätzchen 15-20 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

*Von Luna van Well*