



Zimtspekulativus

Der Zimt-Spekulativus ist ein traditioneller Mürbeteig-Keks mit etwas Zimt.

Zutaten:

250g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
125g Butter
1 Ei
1 Eßlöffel Milch
1 Prise Salz
1 Teelöffel Zimt
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen. Restliche Zutaten zugeben und möglichst schnell zu einem glatten, kalten Teig verkneten.

Fertigen Teig in Folie wickeln und für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig dünn ausrollen. Mit verschiedene Formen die Spekulativus ausstechen und auf ein leicht gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Man kann den Teig auch in bemehlte Spekulativus-Formen drücken und auf das Backblech stürzen. So bekommt man schön geformte Spekulativus (oder eine Riesensauerei, wenn die Formen nicht geeignet sind).

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für etwa 10 Minuten backen.