

Spekulatius-Löffelkekse

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MIN.

ZUTATEN FÜR CA. 30 KEKSE

50 g Cranberrys
75 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 (8 g) gestr. TL Spekulatius-Gewürz
Salz
1 Ei (Gr. M)
200 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1 Msp. Backpulver
1 EL Schmand
Puderzucker zum Bestäuben

TIPP: Wer Spekulatius nicht mag, kann das Gewürz gegen ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma und die gemahlene Mandeln gegen Kokosflocken austauschen.

ZUBEREITUNG

1. Cranberrys grob hacken. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Spekulatius-Gewürz und 1 Prise Salz cremig rühren. Ei unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit dem Schmand und den Cranberrys unter den Teig rühren, bis er glatt ist (es entsteht ein recht fester Teig).
2. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
3. Mit zwei Teelöffeln ca. 30 Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.