

Frisch gekocht
Mittwoch, 14. Dezember 2016



Rezept von Eveline Wild

Spekulatiusschnecken

40 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten

Für den Teig:

150 g Butter (weich), 150 g Staubzucker (geseibt), Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 1 Eidotter, 1 EL Spekulatiusgewürz, Salz, 100 g Obers (flüssig, auf ca. 35 °C temperiert), 350 g glattes Mehl, 1 Glas Orangengelee oder Mandaringelee (mit dem Stabmixer glattgemixt).

Zum Garnieren: Schokolade oder Staubzucker-Spekulatiusgewürz-Mischung, ev. Mandelstifte.

Zubereitung

Butter mit Staubzucker, Zitronenschale, Spekulatiusgewürz, Salz und Eidotter schaumig schlagen. Langsam das Obers begeben und zum Schluss das Mehl einarbeiten. Die Masse in einen Spritzsack mit Lochtülle füllen und schneckenförmig auf Backpapier dressieren (die Hälfte der Schnecken rechts herum, die andere Hälfte links herum aufdressieren, damit die Teile beim Zusammensetzen deckungsgleich sind). Eventuell je 2 Mandelstifte als Fühler in eine Hälfte der Schnecken stecken.

Bei etwa 160 °C ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
Das Gelee auf den Schneckenunterseiten verstreichen und die Hälften zusammenkleben.

Mit Schokolade oder mit Staubzucker-Spekulatiusgewürz-Mischung garnieren.