



## Spekulatiussterne

**Zutaten für den Teig**, ergibt ca. 70 Stück

400g Mehl  
1TL Backpulver  
200g Zucker  
1 P Vanillezucker  
1 Ei  
½ TL Zimt  
1Msp Nelkenpulver, Kardamon  
300g kalte Butter

**Zutaten für den Belag**

100g Mandelblätter

**Zubereitung**

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mindestens zwei Stunden kaltstellen. Den Teig portionsweise ca. 3mm dick ausrollen. Sterne ausstechen. Diese mit den Mandelblättern belegen. Mandelblättchen leicht eindrücken. Bei 180°C (Ober- Unterhitze) im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 min backen. Abgekühlt in Dosen lagern. Sie halten mindestens vier Wochen.

[www.leckerekekse.de](http://www.leckerekekse.de)