



Spekulatius Löffel-Kekse



Zutaten für ca. 30 Stück

- 50 g getrocknete Cranberrys
- 75 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 (8 g) gestrichene TL
Spekulatius-Gewürz
- Salz
- 1 Ei (Gr. M)
- 200 g Mehl
- 75 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 EL (ca. 20 g) Schmand
- Puderzucker

Cranberrys grob hacken. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Spekulatius-Gewürz und 1 Prise Salz cremig rühren. Ei darunter rühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit dem Schmand unter den Teig rühren, bis er glatt ist (es entsteht ein recht fester Teig).

Mit zwei Teelöffeln ca. 30 Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und etwas flacher drücken. Cranberrys daraufstreuen und diese leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

