

# KOCH BIBLIOTHEK

---

## Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

[www.kochbuchbibliothek-sh.de](http://www.kochbuchbibliothek-sh.de)

### *Kaffeestuuw Weihnachtszeit*

### *Spekulatius mit Marzipan*

**Zutaten:** 200 Gramm Marzipan Rohmasse, 1 Ei, 220 Gramm Butter, 50 Gramm brauner Zucker, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Spekulatiusgewürz, 200 Gramm Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, **Glasur:** 1 Ei, Mandelblättchen, 50 Gramm brauner Zucker

- Marzipanrohmasse mit dem Ei und der Butter schaumig schlagen
- Braunen Zucker mit dem Salz, Spekulatiusgewürz, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren
- Masse gleichmäßig dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen

Glasur:

- Das Ei verquirlen
- Teig damit bestreichen, mit Mandeln und braunen Zucker bestreuen
- Vorgeheizten Backofen bei 180° C (Gas: Stufe 3, Umluft 160° C) ca. 15 bis 20 Minuten backen
- Nach dem Backen das Gebäck etwas abkühlen lassen
- Dann in ca. 3 x 5 cm große Rauten schneiden und auf einem Kuchengitter fertig auskühlen lassen