

## Spekulatiusbutter

In ganz Ostwestfalen-Lippe wird für spontanen Besuch in der Weihnachtszeit ein besonderer Snack bereitgehalten: Schwarzbrot mit Spekulatiusbutter und einer Schicht Spekulatiuskeksen. Noch nie gegessen? Probiert es mal!



Die Angaben für alle Zutaten sind zugeschnitten auf eine Buttermasse von ca. 250 ml.

### Zutaten für die Spekulatius:

- 225 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 2 gestrichene TL Spekulatiusgewürz
- ¼ TL Salz
- 125 g weiche Butter
- 160 g brauner Zucker
- 25 ml Milch (etwa 5 TL)

### Zutaten für die Spekulatiusbutter:

- 100 g Spekulatius
- 100 g Wasser
- ¼ TL Spekulatiusgewürz
- 50 g Karamellsirup
- 85 g ungehärtetes Pflanzenfett

**Zum Servieren:**

- Schwarzbrot
- Butter
- Spekulatius

**Besondere Utensilien:**

- Backpinsel
- Stabmixer
- Marmeladenglas
- gewelltes Teigrädchen

**Zubereitung:**

- **Für die Spekulatius** Mehl, Backpulver, Spekulatiusgewürz und Salz in eine Schüssel sieben und beiseitestellen.
- In einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät zimmerwarme Butter und Zucker schaumig rühren.
- Mehlmischung dazugeben und kurz unterrühren.
- Milch unterrühren.
- Teig auf die Arbeitsfläche geben und kurz kneten, bis der Teig zusammenhält. Zu einer Kugel formen, flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Spekulatiusteig auf wenig Mehl etwa 4 Millimeter dick ausrollen und in Rechtecke schneiden. [besonders hübsch sieht das mit einem gewellten Teigrädchen aus]
- Im vorgeheizten Ofen backen, bis die Kekse goldbraun sind, etwa zwölf Minuten.
- Blech aus dem Ofen nehmen und die Kekse zehn Minuten ruhen lassen, dann auf Kuchengittern komplett abkühlen lassen.
- **Für die Spekulatiusbutter** 100 Gramm Spekulatius fein zerkrümeln – das funktioniert sehr gut, wenn man sie in eine Gefriertüte gibt und mit einem Nudelholz oder einem Fleischklopper bearbeitet.
- Zerkrümelte Spekulatius, Wasser, Spekulatiusgewürz und Karamellsirup in einem kleinen Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Krümel zerfallen sind.
- Vom Herd nehmen und in einen Rührbecher umfüllen. Abkühlen lassen, bis die Masse nicht mehr dampft, etwa fünf bis zehn Minuten.
- Ungehärtetes Pflanzenfett dazugeben und mit dem Stabmixer zu einer glatten Creme verarbeiten, in der keine Fettstückchen mehr zu sehen sind.
- Spekulatiusbutter im Kühlschrank mindestens eine Stunde durchkühlen lassen, bis sie fest ist. Falls sie zu fest zum Verstreichen ist, vor dem Verzehr auf Zimmertemperatur kommen lassen.

**Anrichten:**

- Das Schwarzbrot mit Butter und einer großzügigen Schicht Spekulatiusbutter bestreichen. Mit Spekulatius belegen und genießen.