

Spekulativswürfel

mit Mandelkern und Marzipan

Zutaten (für ca. 30 Stücke):

- 200 g + etwas Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g brauner Zucker
- 50 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 3 TL Spekulativgewürz
- 100 g kalte Butter
- evtl. 2–3 EL Milch
- 200 g Marzipanrohmasse
- 1 Ei (Größe M)
- ca. 50 g Mandeln (mit Haut)
- Backpapier



Zubereitung (ca. 1 Stunde + Wartezeit):

200 g Mehl, Backpulver, braunen Zucker, Puderzucker, Salz und Gewürz mischen. Butter in Stückchen zugeben, zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu krümelig sein, etwas Milch zugeben. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 180 °C/Umluft: 160 °C). Teig auf etwas Mehl rechteckig (24 × 40 cm) ausrollen und quer halbieren. 1 Teigplatte auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Marzipan auf etwas Mehl rechteckig (20 × 24 cm) ausrollen. Auf den Teig legen und die andere Teighälfte daraufgeben. Ränder etwas andrücken.

Ei verquirlen, Teig damit bestreichen. Auf der Platte ca. 30 Quadrate (à 4 × 4 cm) mit einem Messer oder Teigroller markieren, mit je 2 Mandeln belegen, leicht in den Teig drücken. Im Ofen 20–25 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Entlang der Markierungen in Würfel schneiden. Gut verschlossen aufbewahren.