

Spekulatiustürmchen mit Schokocreame

Zutaten:

130 g Mehl
75 g Butter
40 g Zucker
1 Prise Salz
1/4 TL Backpulver
Spekulatiusgewürz
1 Eigelb
Schokolade
Puderzucker

**Anleitung:**

Die Butter stückeln und zusammen mit dem Mehl in einer Schüssel gut vermischen, anschließend Zucker, Salz, Backpulver, Spekulatiusgewürz und Eigelb hinzufügen und so lange kneten bis daraus ein homogener Teig wird. Diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln, denn der Teig kommt für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Den Teig ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen, die ca. 2 mm dick sind. Die Scheiben auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und ca. 8-10 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Die Bleche aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Währenddessen die Schokolade in einem Wasserbadschmelzen und dann jeweils drei Plätzchen mit der Schokocreame bestreichen und aufeinanderlegen, so dass ein Türmchen entsteht.

Zur Dekoration oben mit Puderzucker bestreuen.