



Damit Sie lange Freude an dem Artikel haben, empfehlen wir Ihnen, das Holz in regelmäßigen Abständen einzuölen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Reinigen Sie den Artikel mit etwas warmem Wasser und ggf. etwas mildem Spülmittel. Der Artikel darf nicht längere Zeit im Spülwasser liegen oder unter fließendem Wasser gereinigt werden. Lassen Sie ihn anschließend in aufrechter Position gut trocknen.
2. Nehmen Sie ein paar Tropfen Speiseöl (kein Leinöl!). Ölen Sie das Holz mit einem Pinsel oder einem fusselfreien Tuch ein. Wischen Sie überschüssiges Öl mit einem Tuch ab.
3. Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie den Artikel wieder verwenden. Legen Sie ggf. eine Unterlage unter den Artikel, um Flecken auf dem Untergrund zu vermeiden.

Der Artikel ist nicht spülmaschinengeeignet.

Rezept für geprägte Spekulatiusplätzchen

Zutaten:

- 225 g weiche Butter
- 210 g brauner Zucker (fein pudrig)
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1/4 TL frischer gemahlener Ingwer
- 1/4 TL gemahlene Nelken
- 1/4 TL gemahlener Muskat
- 1/4 TL Salz
- 2 ml Bitter-Mandel Aroma
- 4 EL Milch
- 480 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver

Zubereitungsschritte:

1. Weiche Butter mit dem braunen Zucker, Zimt, Ingwer, Nelke, Muskat und Salz mit dem Mixer schaumig schlagen. Danach das Bitter-Mandel-Aroma und 4 EL Milch hinzufügen und verrühren.
2. Mehl mit Backpulver vermengen und kurz unter den Teig rühren. Danach alles per Hand verkneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt für ca. 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf ca. 160° Grad Umluft vorheizen.
4. Anschließend den gut gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer herkömmlichen Teigrolle portionsweise ca. 4-5 mm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
5. Danach die Oberfläche des ausgerollten Teigs mit Mehl bestäuben, damit die Motiv-Teigrolle nicht kleben bleibt.
6. Mit der Motiv-Teigrolle einmal über den Teig rollen und diesen mit der Prägung versehen. Die Rolle nicht über den Teig schieben, sondern mit gleichmäßigem Druck abrollen!
Damit die Prägung auf den Keksen gelingt, muss der Teig immer gut gekühlt verarbeitet und sofort gebacken werden.
7. Anschließend die Kekse mit dem Plätzchenausstecher ausstechen und vorsichtig auf ein kaltes, mit Backpapier oder Dauerbackmatte ausgelegtes Backblech legen.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.