byodo
bio vom feinsten



# Spekulatius mit Bitterschokolade

Diese klassische Leckerei darf in der Vorweihnachtszeit nicht fehlen: Spekulatius. Selbstgemacht und mit Schokolade schmeckt das Gebäck gleich noch viel besser.

**Zutaten**
10 Portionen

260 g Mehl
0.5 TL Backpulver
160 g Zucker
125 g Mandeln, gerieben
0.5 TL Spekulatiusgewürz
0.5 TL Vanillezucker
Abrieb einer Zitrone
110 ml Byodo Back-Öl Klassik
10 ml Orangensaft
15 ml Rotwein
Mark einer halben Vanilleschote
1 Prise Byodo Meersalz
150 g Bitterschokolade
10 ml Byodo Back-Öl Klassik

**Zubereitung**

In einer Küchenmaschine oder mit der Hand alle Zutaten zu einem Teig verkneten und diesen mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen

und mit weihnachtlichen Plätzchenformen ausstechen. Die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier auslegen und anschließend bei 180 °C ca. 12-14 Minuten „lichtgelb“ backen.

Für die Dekoration Schokolade und Öl zusammen im Wasserbad schmelzen. Schließlich die Plätzchen zur Hälfte in die Schokolade tunken, gut abtropfen und auf einem Backpapier auskühlen lassen.