**Mürbteigplätzchen 🡪 Gewicht=240g**

20 Stück

0,31 [Orangen](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Orangen)

53,85g Zucker

61,54g [Butter](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Butter) (kalt)

0,31 [Eigelb](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Eigelb)

0,46 EL [Milch](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Milch)

123,08gMehl

[evtl. etwas Mehl zum Bearbeiten](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/evtl.+etwas+Mehl+zum+Bearbeiten)

Die Orange heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale rundherum fein abreiben.

Puderzucker, Butterwürfel, Orangenschale, Eigelb, Milch und Mehl zunächst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig abgedeckt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.

Teig kurz mit den Händen durchkneten, dann portionsweise zwischen 2 Lagen Backpapier etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit Keksausstechern verschiedene Figuren daraus ausstechen. Ausstecher dabei zwischendurch immer wieder mit der Unterseite in Mehl tauchen, damit der Teig nicht an der Form kleben bleibt.

Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und nacheinander im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten golden backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Zimtsterne 🡪Gewicht=255g**

1,20 [Eiweiß](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Eiwei%C3%9F)

100 Gramm [Puderzucker](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Puderzucker)

0,40 Päckchen [Vanillezucker](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Vanillezucker)

0,40 TL [Zimt](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Zimt) (gemahlen)

150 Gramm [Mandeln](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Mandeln) (ungeschält, gemahlen)

[Puderzucker](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Puderzucker) (zum Ausstechen)

Das Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers zu sehr festem Eischnee schlagen. Den Puderzucker durchsieben und esslöffelweise unter den Eischnee heben. 3 EL von dem Eischnee zum Bestreichen beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, eventuell Kaffeemehl und so viel von den gemahlenen Mandeln unter den restlichen Eischnee rühren, bis der Teig kaum noch klebt.

Den Teig in einen aufgeschnittenen großen (6 l) Gefrierbeutel legen (dann klebt der Teig nicht an der Arbeitsfläche und am Nudelholz fest) und knapp 1 cm dick ausrollen. Die ausgerollte Teigplatte im Gefrierbeutel, am besten auf einem Küchenbrett, für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 125 Grad, Umluft 100 Grad, Gas Stufe 1/2 vorheizen. Den Gefrierbeutel aufklappen und aus dem Teig Sterne (Ø 4 cm) ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Sterne mit einem Pinsel mit dem restlichen Eischnee bestreichen und im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 100 Grad, Umluft 80 Grad, Gas Stufe 1/2 herunterschalten und etwa 10-15 Minuten weiterbacken (der Eischnee soll hell bleiben). Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen

**Spekulatius 🡪 Gewicht=260g**

28,57 Gramm [fein gehackte Haselnusskerne](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/fein+gehackte+Haselnusskerne)

48,57 Gramm [Butter](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Butter) (weich)

62,86 Gramm [Zucker](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Zucker)

20 Gramm [Schlagsahne](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Schlagsahne)

0,57 [Eigelb](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Eigelb) (Bio)

2,86 Gramm [Spekulatiusgewürz](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Spekulatiusgew%C3%BCrz)

0,29 Prisen Salz

105,71 Gramm [Mehl](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Mehl)

[Mehl oder Zucker zum Bearbeiten](http://www.brigitte.de/rezepte/rezepte/suche/query/Mehl+oder+Zucker+zum+Bearbeiten)

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellbraun rösten. Auf einen flachen Teller geben und abkühlen lassen.

Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Butter, Zucker, Sahne, Eigelb, Spekulatiusgewürz, Salz, Zitronenschale und Nüsse in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührers schnell zu einer glatten Masse verarbeiten.

Das Hirschhornsalz in 1-2 EL kaltem Wasser auflösen. Zusammen mit dem Mehl zum Teig geben und mit den Knethaken des Handrührers schnell unterkneten. Teig zu einem Fladen formen und abgedeckt für 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig kurz mit den Händen kneten und in Portionen auf wenig Mehl in der Größe des Models (Holzform für das Spekulatius-Gebäck) zu einem Rechteck formen. Die Modelformen dünn mit Mehl oder feinem Zucker ausstreuen. Teig auf die Form legen und mit einer Kuchenrolle in die Modelformen drücken. Den überschüssigen Teig mit einem feinen Draht abschneiden.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Spekulatius aus den Modeln stürzen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Nacheinander im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten hellbraun backen. Spekulatius auf Kuchengittern vollständig abkühlen lassen.