

Spekulatius mit Mandeln und Gewürzen -

alle BG

Was passt besser zur Vorweihnachtszeit wie die Kombination aus leckerem Gebäck und Gewürze. Der Kokosblütenzucker und die Gewürze geben den Spekulatius ihre schöne braune Farbe. Dünn ausgerollt werden sie knusprig und das Motiv kommt gut zur Geltung.



Zutaten:

- 125 g [Ghee](#) (Alternativ für BG 0 und B Butter)
- 150 g [Kokosblütenzucker](#)
- 180 g [Dinkelmehl](#) (Alternativ für BG 0 Non-Sekretor [glutenfreies Basismehl](#))
- 100 g gem. Mandeln oder Mandelmehl
- 1 Ei
- 1/2 TL [Natron](#)
- Gewürze: 1 TL Zimt (BG B lässt den Zimt weg und erhöht statt dessen die anderen Gewürze auf 3/4 TL), 1/2 TL Anis, 1/2 TL Gewürznelken, 1/2 TL [Galgant](#), 1/2 TL Kardamom.
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Ghee kurz erwärmen (oder zimmerwarme Butter) und mit dem Ei dazugeben, alle Zutaten zügig zu einem Teig kneten. Der Teig sollte geschmeidig sein aber nicht kleben. Ist er klebrig dann sollte noch etwas Mehl dazu, ist er zu trocken kann etwas Mandelmilch dazugegeben werden. Für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Anschließend den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Das [Motivholz](#) Einmehlen und mit etwas Druck einmal auf dem Teig abrollen. Mit einem Pizzaschneider den Teig in Rechtecke schneiden und vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech heben. Den Ofen auf 170° Umluft (190° Ober-/Unterhitze) vorheizen und die Spekulatius etwa 11 bis 12 Minuten backen.



Auskühlen lassen und z. B. in einer schönen Blechdose aufbewahren.