

Spekulatius - Vollkorn

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Weizenvollkornmehl
200	Gramm	Heller Honig
200	Gramm	Butter
2	klein.	Eier
100	Gramm	Feingemahlene Mandeln
3	Essl.	Milch
1	Teel.	Weinstein-Backpulver
1	Schuss	Meersalz
1	Schuss	Zimt
1	Schuss	Muskat
1/2	Teel.	Vanille
	Etwas	Bittermandelöl

Anleitung:

Vollkornmehl, Weinstein-Backpulver, gemahlene Mandeln und Gewürze gründlich mischen. Honig und Eier schaumig schlagen, zuerst die Butter, dann die Vollkornmischung unterkneten. Soviel Milch zufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den zubereiteten Teig ruhen lassen und mind. 1 Std., besser 12 Std. kaltstellen. Das leicht geölte Spekulatiusbrett dünn mit Mehl bestäuben. den Teig kräftig in die Form drücken, und mit einem scharfen Messer oder Draht den überstehenden Teig abziehen. Über einem Tuch oder einer bemehlten Fläche wird die Spekulatiusform mit einer Schmalseite fest auf die Unterlage geschlagen, so daß sich die geformten Spekulatius lösen. Die Unterseiten der Spekulatius können mit Eigelb bestrichen und mit Mandelblättchen belegt werden. Auf einem gefetteten Backblech bei 200°C ca. 10-15 min. auf der mittleren Schiene gold-braun backen.

:Stichworte : Plätzchen, Spekulatius, Vollkorn, Weihnachten
:Notizen (*) :
: : Quelle: unbekannt