

Weihnachtsbacken Rezepte

Vollkorn Spekulatius

Gattung: Backen, Plätzchen, Spekulatius, Vollkorn, Weihnachten

500 g	Weizenvollkornmehl	1 Teel.	Weinstein-Backpulver
200 g	heller Honig	1 Spritzer	Meersalz
200 g	Butter	1 Spritzer	Zimt
2 kleine	Eier	1 Spritzer	Muskat
100 g	feingemahlene Mandeln	1/2 Teel.	Vanille
3 Essl.	Milch		etwas Bittermandelöl

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 goldbraun backen.