

Weihnachtsrezepte Backen

Spekulatius Rezept & Info

Gattung: Backen, Gebäck, Kekse, Plätzchen, Advent, Weihnachten

150 g	Margarine	1	Prise	Muskat
2	Eier	1/2	Teel.	Zimt
250 g	Mehl	1	Prise	Backpulver
100 g	Zucker	65	g	Mandeln
1	Prise			-gerieben
1	Prise	1	Essl.	Sonnenblumenöl
1	Prise			
	Ingwerpulver			

Die Margarine in einem Topf zerlassen und schaumig schlagen. Den Topf vom Herd nehmen. Die Eier zugeben, das Mehl hineinsieben und verrühren.

Alle anderen Zutaten außer dem Öl hinzufügen, zu einem Teig verkneten und Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2 bis 3) vorheizen.

Den Teig etwa 3 Millimeter dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Figuren ausstechen. Ein Backblech mit dem Sonnenblumenöl einfetten, die Spekulatius darauflegen und 15 Minuten backen.

Info: Spekulatius, die würzigen, braun gebackenen Plätzchen, werden eigentlich in Holzmodellen geformt, die Figuren oder weihnachtliche Szenen darstellen. Den Ursprung der "Speckelaaz", wie sie im westlichen Ruhrgebiet genannt werden, vermuten viele Volkskundler in den Niederlanden. Von dort aus soll sich das Gebäck über den Niederrhein bis nach Westfalen und ins Rheinland verbreitet haben. Man mag in den Figuren Bischofsgestalten erkennen. Denn daraus, glauben viele, sei der Name abgeleitet: "speculator" - was lateinisch Aufseher bedeutet.

Andere deuten das Wort Spekulatius nach dem lateinischen "speculum", Spiegel. Vielleicht haben sich die Bäcker ein Selbstbildnis geschaffen? Oder es stammt von "species artificiosa" ab, was "kunstvolles Bildnis" heisst.