

Spekulatius (aus den Niederlanden)

100g Haselnusskerne	mahlen und in einer Pfanne (ohne Öl) hellbraun rösten.
½ Zitrone (Bio)	heiß abspülen und etwa 1 TL Schale fein abreiben.
170g Margarine,	
220g Zucker,	
70g Sojacuisine,	
10g Spekulatiusgewürz,	
1 Prise Salz	und die Nüsse mit einem Handmixer vermischen.
1 Msp Hirschhornsalz	in 1-2 EL kaltem Wasser auflösen, mit
370g Mehl	zum Teig geben und mit den Knethaken des Handrührers schnell unterkneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für 1 Stunde kalt stellen.

Die *Spekulatiusformen* dünn mit Mehl oder feinem Zucker ausstreuen. Den Teig kurz mit den Händen kneten und in Portionen in der Größe der Formen teilen. Teig auf die Form legen und mit einer Kuchenrolle in die Modelformen drücken. Den überschüssigen Teig mit einem feinen Draht abschneiden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Spekulatius aus den Formen stürzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei mittlerer Schiene ca. 10 Minuten hellbraun backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.

Ergibt: ca. 30 Stück (3 Bleche)

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: 10 Minuten (per Blech)