

Knusprige Spekulatius

mit Kardamom



ZUTATEN

250 g	Reismehl
150 g	Rohrohrzucker
125 g	gemahlene Mandeln
125 g	Pflanzenmargarine
1	Ei
2 TL	Brecht Spekulatiusgewürz
1 TL	Brecht Kardamom gemahlen

ZEIT

ca. 65 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Reismehl, Rohrohrzucker, gemahlene Mandeln, Pflanzenmargarine, Ei, Brecht Spekulatiusgewürz und Kardamom zu einem glatten Teig verkneten. Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und vierteln. Jedes der Teigstücke auf eine mit Reismehl bestäubte Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Spekulatius mit einem Messer ausschneiden oder nach Belieben mit Förmchen ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Spekulatius für ca. 15 bis 20 Minuten bei 180 °C Heißluft backen, anschließend leicht auskühlen lassen und genießen.

TIPP:

Die Spekulatius gelingen auch mit Buchweizen- oder einem anderen glutenfreien Mehl.