



# FREUNDESKREIS

## Spekulatius

### Backen, Plätzchen, Weihnachten

Spekulatius ist in Deutschland ein typisches Wintergebäck aus Mürbeteig. In Belgien und den Niederlanden wird er traditionell am Nikolaustag gegessen, anders als bei uns wird er dort aber auch das ganze Jahr über angeboten und verzehrt. Wo der Spekulatius erfunden wurde, ist nicht ganz geklärt – vermutlich in Belgien oder den Niederlanden, aber auch im Rheinland und in Westfalen kannte man Spekulatius schon sehr früh im 18. Jahrhundert. Seinen Namen verdankt das Gebäck angeblich dem Heiligen Nikolaus, denn sein lateinischer Beiname lautet „speculator“. Das lateinische Wort „speculum“ bedeutet allerdings auch „Spiegelbild“ und könnte sich auf die Modelle beziehen, mit denen die Kekse geformt werden. Unser Rezept reicht für circa 50 Stück.

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Währenddessen das Ei hinzugeben und weiterschlagen.

Die Gewürze und die gemahlene Mandeln unterrühren.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Backpulver vermischen. Mit der gewürzten Zucker-Butter-Mischung zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und für etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche drei bis vier Millimeter dick ausrollen.

Es gibt drei Möglichkeiten, den Spekulatius in seine Form zu bringen. Traditionell werden klassische Holzmodelle benutzt, in die der Teig hineingedrückt wird. Es gibt aber



### Zutaten für Portionen:

<b>320 Gramm</b>	Mehl
<b>180 Gramm weiche</b>	Butter
<b>180 Gramm</b>	brauner Rohrzucker
<b>100 Gramm gemahlene</b>	Mandeln
<b>1</b>	Ei
<b>1 Teelöffel</b>	Backpulver
<b>2 Teelöffel</b>	Zimt
<b>1 Teelöffel</b>	Kardamom
<b>1 Prise</b>	Ingwer
<b>etwas geriebene</b>	Muskatnuss
<b>1 Messerspitze gemahlene</b>	Nelken

**Autor:** Anke Capellmann

auch Spekulatiuswalzen – das sind Nudelhölzer mit Muster. Dadurch bekommt der ausgerollte Teig ein Muster und ist sofort ausgestochen. Die dritte Möglichkeit sind weihnachtliche Ausstechformen.

---

Bei den Holzmodellen muss der Teig vorher nicht ausgerollt werden. Er wird dann einfach in die bemehlten Formen gedrückt und danach wieder herausgeholt.

---

Egal, für welche Methode man sich entscheidet: Die Spekulatius werden anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gelegt und bei 180°C für 8 bis 10 Minuten im Ofen gebacken.

---

Wenn sie goldbraun sind, sind sie fertig und können abgekühlt in einer luftdichten Keksdose auch bis zum Weihnachtsfest aufbewahrt werden.

**Gesamtzeit** ca. 100 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Einfach