

# Spekulatius - (niederl.) würziges Kleingebäck

Auf dem bunten Weihnachtsteller darf der Spekulatius nicht fehlen.

Dem Beinamen "speculator" des heiligen Nikolaus, der lateinischen Bezeichnung für Bischof (=Aufseher), verdankt dieses Butter-Mandel-Kleingebäck aus würzigem Mürbeteig seinen Namen.

Holland und Rheinland gelten als Heimat. Es wird in mannigfachen Reliefformen ausgestochen, die Bilder aus der Nikolausgeschichte darstellen sollen und ursprünglich zu Ehren jenes Bischofs für den 6. Dezember gebacken wurde.

Spekulatius nennt man in Holland, Belgien und Luxemburg "Speculaas" und ist häufig mit einem Zuckerguss überzogen. Diese Leckerei kann ebenso gut ausgestochen wie auch in alten oder neuen Holzmodellen geformt werden.

Spekulatius ist ein Mürbeteig und die wichtigsten Bestandteile sind wohl Mandeln, Zimt, Nelken, Kardamon und die Muskatnuss.

Beim backen von Spekulatius müssen alle Zutaten gut gekühlt sein, bevor man sie zu einem glatten Teig verarbeitet.

Seit geraumer Zeit wird oft Backpulver verwendet. Früher hat man den Spekulatius gänzlich ohne Backpulver oder sonstigen Triebmitteln gebacken.



## Ein Rezept für die Spekulatius

### Zutaten für den Teig:

- 375 g Mehl
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 100 g geschälte geriebene Mandeln
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Msp. Zimt
- eine Prise Salz, Nelkenpulver und Muskatblüte

**Zum Bestreuen:** Mandelblättchen (gibts fertig zu kaufen)

### Zubereitung

Alle Zutaten sollten gekühlt zu einem Mürbeteig verarbeitet werden und dann eine Stunde kalt gestellt.

Den Teig dann etwa 2 bis 3 mm dick ausrollen, In Spekulatiusformen drücken oder beliebige Formen ausstechen und die Pätzchen auf ein gefettetes mit Mandelblättchen bestreutes Blech legen. Wenn Spekulatiusformen verwendet werden, mit einem Draht direkt am Model abschneiden und die Figuren ausklopfen und auf ein Blech legen und kurz kalt stellen. Mit Milch bepinseln und knusprig backen.

Im vorgeheizten Rohr hellbraun backen.

**Backhitze:** 200 Grad

**Backzeit:** 10 bis 12 Minuten

(Quelle: [www.feiertagsseiten.de](http://www.feiertagsseiten.de))