

Veganer Spekulatius

Zutaten:

- 150 g Sheabutter
- alternativ: feste Margarine
- 150 g Zucker
- 60 g gemahlene Mandeln
- 2 EL Apfelmus
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Muskat
- 1 Prise Salz

Die Schale der Zitrone fein abreiben. Alle Zutaten bis auf das Mehl in eine Schüssel geben und verkneten, dann das Mehl einarbeiten und den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen. Anschließend 3 mm dünn ausrollen und in eine Spekulatius-Form drücken. Den Teig entlang der Figuren mit einem Messer abschneiden und aus der Form klopfen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad (Umluft) circa 10 Minuten backen.

Sendung/Quelle: Markt

Sendetermin: 13.12.2021

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen