Vegane Mandelspekulatius

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 25 Portionen

Weizenmehl Typ 550	250 g
Zucker	100 g
Vanillinzucker	1 EL
Zimt	1 TL
Kardamom, gemahlen	1 TL
Nelken, gemahlen	1 TL
Muskatnuss, gemahlen	1 TL
Ingwerpulver	1 TL
Backpulver	1 TL
Salz	
Mandeln, gehobelt	50 g
Margarine, vegan	100 g
Haferdrink	50 ml
Agavendicksaft	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz, Ausstecher

1. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Zimt, Kardamom, Nelkenpulver, Muskatnuss, Ingwer, Backpulver und Salz vermischen. Optional gehobelte Mandeln hinzufügen.

2. Vegane Margarine in kleinen Stücken hinzufügen und alles mit den Händen oder einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Haferdrink und Agavendicksaft hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, noch etwas mehr Haferdrink hinzufügen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

3.
Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Spekulatiusformen oder Ausstechförmchen verwenden, um die Kekse auszustechen, und diese auf das vorbereitete Backblech legen. Kekse im vorgeheizten Ofen ca. 12 Min. backen, bis sie goldbraun sind.

4. Spekulatiuskekse aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech einige Minuten abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die veganen Spekulatius halten sich in einer luftdichten Dose mehrere Tage und sind eine köstliche und festliche Leckerei, perfekt für die Weihnachtszeit.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	95 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	4 g