Rezept

Glutenfreie Spekulatius

Ein Rezept von Glutenfreie Spekulatius, am 12.10.2024

Zutaten

2-3	Eier
2 TL	Vanillezucker
100 g	glutenfreie Speisestärke
150 g	geschroteter glutenfreier Buchweizen
100 g	gemahlene Mandeln
	gemahlener Kardamom
1 TL	Zimtpulver
200 g	Zucker
40 g	Puderzucker
100 g	fein gemahlener glutenfreier Buchweizen
150 g	Hirseflocken
2 TL	glutenfreies Backpulver
	Nelkenpulver
100 g	Hirseflocken für die Arbeitsfläche; Kartoffelmehl für die Spekulatiusmodel; 1 Ei und 2 EL Milch (ggf. laktosefrei) zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Eine große Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen. Das Gewicht der Eier soll 150 g betragen. Je nach Größe der Eier eventuell nur 2 Eier verwenden und mit Wasser auf 150 g auffüllen. Nun den Zucker, Vanille- und Puderzucker mit den Eiern verquirlen.

2. Stärke, Mehl, Buchweizenschrot, Hirseflocken, Mandeln, Backpulver, je 2 Msp. Kardamom und Nelken sowie das Zimtpulver miteinander mischen. Mit dem Kochlöffel unter die Eiercreme rühren und schließlich von Hand gut durchkneten. Den Teig ca. 20 Min. kühl stellen.

3. Die Arbeitsfläche mit den Hirseflocken bestreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und zum Bestreichen das Ei mit der Milch verquirlen.

4. Den Teig portionsweise und mit Hirseflocken bestreut messerrückendick ausrollen und mit speziellen Modeln Spekulatius ausstechen. Damit der Teig in den Formen nicht kleben bleibt, diese vorher in Kartoffelmehl tauchen und gut ausklopfen.

5. Die ausgestochenen Spekulatius auf die Bleche legen, mit der Eiermilch bestreichen und jedes Blech im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.