

## Rezept

# Spekulatius-Rauten

Ein Rezept von Spekulatius-Rauten, am 04.10.2023

## Zutaten

<b>2</b> Möhren	<b>300 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>1 TL</b> Weinstein-Backpulver	<b>3 TL</b> Spekulatiusgewürz
<b>200 g</b> Butter	<b>150 g</b> Mandelblättchen
<b>5 EL</b> Sahne	<b>3 EL</b> Kokosblütenzucker

### Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 7 g F, 2 g EW, 7 g KH

## Zubereitung

1. Die Möhren putzen, schälen und fein raspeln. 200 g Möhrenraspel mit dem Mehl, dem Backpulver und 2 TL Spekulatiusgewürz in eine große Schüssel geben. Die Butter 1 cm groß würfeln und dazugeben. Die Zutaten mit den Rührbesen des Handrührgeräts grob verrühren. Dann alles mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten. Sollte der Teig klebrig sein und sich nicht ausrollen lassen, in eine luftdicht schließende Dose geben und ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Die Mandelblättchen mit der Sahne, dem Kokosblütenzucker sowie dem restlichen Spekulatiusgewürz (1 TL) vermischen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren und die erste Portion auf einer sehr gut bemehlten Arbeitsfläche ca. 35 × 25 cm groß und 5 mm dick ausrollen. Mit einem Pizzaschneider oder einem scharfen Messer in 2 × 3 cm große Rauten schneiden. Die Rauten mithilfe einer Palette auf die Backbleche setzen und mit je 1 TL Mandel-Topping bestreichen. Mit der zweiten Teigportion ebenso verfahren. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Rauten je 11-12 Min. backen.
4. Die Spekulatius-Rauten auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen und in einer Blechdose bis zu 2 Wochen aufbewahren.