



Spekulatius

Zutaten

190 g angekeimte Haferflocken

120 g gemahlene Mandeln

3 Esslöffel Apfelmus

80 g Dattelsirup

2 Esslöffel Erdmandelcreme

1 Esslöffel flüssiges Kokosöl

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 Teelöffel Orangenschale

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Mahle die Haferflocken im Mixer fein.

2.

Verknete alle Zutaten zu einem festen Teig, wickle ihn in Frischhaltefolie und lasse ihn 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

3.

Heize den Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vor.

4.

Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus (wir haben Mandelmehl verwendet) und steche sie in deiner Lieblingsform aus.

5.

Lege den Spekulatius auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe sie 15 Minuten auf der mittleren Schiene.