



SPEKULATIUS für Hunde

Spekulatius gehört zu DEN Weihnachtsspezialitäten. Im Teig sind normalerweise viele Gewürze – Kardamom, Zimt, Muskat und Nelke. Gewürz heißt auf niederländisch „specerij“. Daher könnte das Wort Spekulatius davon kommen – aber zum Namen gibt es viele verschiedene Theorien.

Da einige der typischen Gewürze für Hunde NICHT geeignet sind, gibt es heute nochmal meinen Twist zu dem Rezept, um es hundetauglich zu machen.

Der Teig muss natürlich viel fester sein, damit man ihn gut ausrollen kann. Ausstechformen gibt es mittlerweile ja auch mit süßen Hundebildern, das muss aber natürlich nicht sein.

Für die weihnachtlichen **SPEKULATIUS FÜR HUNDE** brauchst Du nur folgende

ZUTATEN:

- 60g weiche Butter
- 1 Ei
- 50g gemahlene Mandeln
- 100g Dinkelmehl
- 1 Msp. Ceylon-Zimt, gemahlen
- 1 Msp. Kardamon, gemahlen
- 1 Msp. Koriandersamen, gemahlen
- Zesten von 1/2 Bio-Orange
- weiteres Mehl nach Bedarf zum Erreichen der richtigen Konsistenz

ZUBEREITUNG:

- o den Backofen auf 150 Grad Ober/Unterhitze vorheizen
- o alle Zutaten zu einem Teig verkneten (ähnlich Mürbteig), der sich leicht ausrollen lässt, ohne zu kleben. Zu einer Kugel formen und mit Plastikfolie abdecken.
- o den Teig 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen
- o den Teig auf die Arbeitsfläche legen, mit Mehl bestäuben und gleichmäßig ausrollen ~ 3-4mm dick
- o Kekse ausstechen und auf einem, mit Backpapier belegten, Backblech verteilen
- o 15-20 Minuten backen, danach die Temperatur auf 60 Grad Umluft reduzieren und die Tür des Backrohrs kurz öffnen
- o etwa 2 Stunden nachtrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Die Kekse sollten nun sehr trocken sein. Man kann die Kekse auch an der Luft energiesparend trocknen.



Viel Spaß beim Nachbacken 🎄