

Glutenfreier Genuss: Mandel-Spekulatius



Glutenfrei & mit wenig Zucker

Für alle, die auf zu viel Süße verzichten möchten, haben wir ein besonderes Rezept erstellt.

Die angenehme Süße der Plätzchen kommt von eingearbeiteten Datteln. Erdmandeln verleihen dem Rezept eine karamellige Note.

Und wer lieber glutenfrei genießen möchte kommt bei diesem Rezept auch auf seinen Kosten.

Deswegen hier das heutige Rezept für duftende "**Mandel-Spekulatius**":

Zutaten

Für ca. 20 Kekse:

- 80 g gemahlene Erdmandeln
- 80 g gemahlene Mandeln
- 160 g Mandelmus

- 10 Datteln, entsteint und fein gehackt
- 2 Eier
- 2 EL Spekulatiusgewürz, gemahlen

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander mischen.

Den Teig wurstförmig in Klarsichtfolie wickeln, straff einwickeln und im Kühlschrank 1 Stunde kühlen lassen.

Nun die Teigrolle aus der Folie wickeln und mit einem scharfen Messer in 20 Scheiben schneiden. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen 8 Minuten bei 160°C (Ober- und Unterhitze) backen.

Das Backblech herausnehmen und die Kekse 30 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen.