

Mandel-Spekulatius (glutenfrei)



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.