



Spekulatiuskugeln

- 1 Bio-Orange**
- 3 EL Kokosöl**
- 12 EL Mandelmus**
- 2 EL Dattelsirup/Ahornsirup o.ä.**
- 2 EL gehackte Mandeln**
- 100 g Vollkornkekse**
- 5 EL zarte Haferflocken oder andere Getreideflocken**
- 3 EL geschrotete Leinsamen**
- 3 EL gemahlene Mandeln**
- 1 Prise Salz**
- 2 EL Spekulatiusgewürz**

- ☆ Orange heiß abspülen, trockenreiben und die Schale abreiben.
- ☆ Orangenschale, Kokosöl, Mandelmus und Dattelsirup in einen Topf geben und schmelzen.
- ☆ Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln. Eine Hälfte der Kekskrümel beiseitestellen.
- ☆ Gehackte Mandeln mit der Hälfte der Kekskrümel, Haferflocken, Leinsamen, gemahlene Mandeln, Salz und Spekulatiusgewürz verrühren.
- ☆ Kokosöl-Mandelmus-Masse zugeben und gründlich vermengen. Die Spekulatius-Masse für 15 Minuten kaltstellen.
- ☆ Aus der Masse etwa 30 kleine Kugeln formen und in den beiseitegelegten Kekskrümeln wenden.
- ☆ Spekulatius Kugeln servieren oder bei Bedarf im Kühlschrank lagern.

(Auch die für dieses Rezept benötigten Vollkornkekse lassen sich schnell selbst backen! ☺)

Vollkornkekse

- 250g Vollkornmehl**
- 70 g Kokosblütenzucker oder Vollrohrzucker**
- 150 g Butter kalt und in kleinen Stückchen**

- ☆ Mehl und Zucker in eine Schüssel geben.
 - ☆ Die kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben und zu einem glatten Mürbteig verkneten.
- Eventuell 1-2 Esslöffel kaltes Wasser zusätzlich verwenden, falls der Teig zu bröselig ist.
- ☆ Teig zu zwei Strängen rollen und diese in Folie gewickelt mind. 30 Minuten kühlstellen.
 - ☆ Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blech mit Backpapier belegen.
 - ☆ Den Teig in 1 cm breite Stücke schneiden und zu flachen Kreisen drücken.
- Je nach Größe bzw. Dicke 10-15 Minuten backen. Gut auskühlen lassen, dann vom Blech lösen.

(Die Kekse sind sehr mürbe, malzig, „sandig“ und nur leicht süß.)

Zum Ausrollen und Ausstechen am besten ein zusätzliches Ei in den Teig geben und dafür nur 120 Gramm Butter. Zwischen Folie ausrollen.)