

Spekulatiskugeln

ZUTRTEN:

125 g Honig
50 g Zucker
1 Ei
50 g gehackte Mandeln
200 g Mehl
1 Prise Salz
2 TL Spekulatiusgewürz

Für die Verzierung:

75 g Puderzucker
25 g gehackte Mandeln
15 kandierte Kirschen

Zubereitung:

Honig und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Min./60°C/Stufe 2 erhitzen. Mixtopfdeckel öffnen und 15 Min. abkühlen lassen.

Ei zugeben und 10 Sek./Stufe 3 unterrühren.

Restliche Teigzutaten zugeben und 40 Sek./Teigstufe vermengen. Den klebrigen Teig in eine Schüssel umfüllen und 20-30 Min. kalt stellen (danach klebt dieser fast nicht mehr).

Aus dem Teig mit leicht angefeuchteten Händen 30 kleine Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Leichtflach drücken und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca.10 Min. backen.

Blech aus dem Ofen nehmen und die Kugeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Verzierung Puderzucker mit 1 EL Wasser in einer kleinen Tasse so lange verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entstanden ist.

Kugeln mit Puderzuckerguss überziehen und in die Mitte eine halbierte Kirsche setzen. Mit gehackten Mandeln bestreuen und trocknen lassen.