

Spekulatius

Spekulatius -

Auf dem bunten Weihnachtsteller darf der Spekulatius nicht fehlen.

Dem Beinamen "speculator" des heiligen Nikolaus, der lateinischen Bezeichnung für Bischof (=Aufseher), verdankt dieses Butter-Mandel-Kleingebäck aus würzigem Mürbeteig seinen Namen.

Holland und Rheinland gelten als Heimat. Es wird in mannigfachen Reliefformen ausgestochen, die Bilder aus der Nikolausgeschichte darstellen sollen und ursprünglich zu Ehren jenes Bischofs für den 6. Dezember gebacken wurde.

Spekulatius nennt man in Holland, Belgien und Luxemburg "Speculaas" und ist häufig mit einem Zuckerguss überzogen. Diese Leckerei kann ebensogut ausgestochen wie auch in alten oder neuen Holzmodeln geformt werden.

Spekulatius ist ein Mürbeteig und die wichtigsten Bestandteile sind wohl Mandeln, Zimt, Nelken, Kardamon und die Muskatnuss.

Beim backen von Spekulatius müssen alle Zutaten gut gekühlt sein, bevor man sie zu einem glatten Teig verarbeitet.

Seit geraumer Zeit wird oft Backpulver verwendet. Früher hat man den Spekulatius gänzlich ohne Backpulver oder sonstigen Triebmitteln gebacken.

Vom Christkindl gibts 2 Rezepte zur Auswahl:

- [Spekulatius](#)
- [Mandelspekulatius](#)

<http://www.weihnachtsseiten.de/brauchtum/spekulatus/home.html>

Die Weihnachtsseiten (<http://weihnachtsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, weihnachtsseiten.de - info@weihnachtsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED