



Spekulatius



Dem Hausbesuch des heiligen Nikolaus beim Einkehrbrauch entspricht die bischöfliche Visitation, bei der sich der Bischof durch eigenen Augenschein von den pastoralen Verhältnissen in einer Gemeinde überzeugt. Er tritt dabei als **"Spekulator"** (lat. speculari = spähen, sehen, gewahr werden), als Beobachter, auf und ist gleichzeitig Vorbild.

Spekulatien scheinen ihren Namen deshalb zu haben, weil sie meist den Bischof ("Spekulator", lat. auch "episcopus speculari") in repräsentativer Form, oft hoch zu Ross, wiedergeben, vgl. frz. "pain d'épice".



Der Spekulatius ist ein Formgebäck aus dem holländisch-niederrheinischen Gebiet (in Abgrenzung von Gebildebrot, vgl. Weckmann), das durch die Benutzung von Modellen, in die der Teig hinein gepresst wird, entsteht.

Dargestellt werden der Heilige, Szenen der Legende und regionale Motive. Die Modelle aus Holz und Ton lassen sich bis in das 16. Jahrhundert zurückverfolgen.

Zutaten:

- 150 g Butter oder Margarine
- 125 g weißer oder brauner Zucker



- 1 Ei
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Prise gemahlene. Nelken
- 1 Prise Kardamom
- 1 Teelöffel abgerieben Zitronenschale
- 60 g gem. Mandeln
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

1. Fett, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
2. Gewürze und Mandeln zugeben, Mehl mit Backpulver vermischt unterkneten.
3. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. vier Stunden in den Kühlschrank legen.
4. Spekulatius-Förmchen mit Mehl ausstreuen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, über die Förmchen legen und mit dem Rollholz festrollen, damit sich die Figuren gut auf dem Teig abzeichnen.
5. Danach den Teig ausschneiden, vorsichtig aus den Formen lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, hellgelb backen.
6. 200-220°, 2. Schiebeleiste v. u., 160-180°, Umluftbackofen 10-15 Minuten. Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Wenn keine Spekulatiusförmchen vorhanden sind, wird der Teig mit üblichen Ausstechformen ausgestochen und evtl. mit gehobelten Mandelblättchen bestreut.