Spekulatiuskugeln

Zutaten für ca. 40 Stück
125 g flüssiger Honig
60 g Zucker
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Messerspitze Pfeffer
2 Teelöffel Spekulatiusgewürz
1 Ei
100 g gehackte Mandeln
75 g Puderzucker
ca. 20 kandierte Kirschen/
Belegkirschen

Zubereitung
Honig und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Mehl, Gewürze und 50 g der Mandeln mischen. Die Honigmasse mit dem Ei verrühren und die Mehlmischung hinzugeben. Daraus einen Teig kneten und diesen für 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.Backofen auf 175° (Ober-Unterhitze) oder 155° (Umluft) vorheizen. Aus dem Teig kleine, walnussgroße Kugeln formen. Dafür die Hände vorher mit heissem Wasser benetzen, denn der Teig ist recht zäh und klebrig.

Kugeln ca. 10-12 Minuten backen.Erst auf dem Blech, dann auf einem Rost auskühlen lassen.

Aus dem Puderzucker und ca. 1 EL Wasser einen Zuckerguss anrühren. Diesen auf den erkalteten Keksen verteilen. Jede Kugel mit gehackten Mandeln und einer halben Kirsche verzieren.