

Spekulatius-Aufstrich

Ein weihnachtlicher Aufstrich fürs Brot

etwa 4 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 450 g Spekulatius
- 100 g Butter
- 2 Msp. gemahlene Gewürznelken
- 2 Msp. gemahlener Kardamom
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma
- 100 g brauner Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 250 ml Kondensmilch

1 Vorbereiten:

Spekulatius in einen großen Gefrierbeutel (Inhalt 6 l) geben, gut verschließen und mit einem Teigroller sehr fein zerkleinern. Brösel in eine Rührschüssel geben.

2 Zubereiten:

Butter in einem Topf zerlassen. Gewürze, Finesse, Zucker, Vanillin-Zucker und Kondensmilch unter Rühren bei mittlerer Hitze hinzufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

- 3 Die Masse zu den zerbröselten Keksen geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Den Aufstrich in Gläser füllen, verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. **Hinweis:** Vor dem Verzehr etwa 30 Min. herausnehmen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Spekulatius auch mit dem Thermomix oder mit einem Universalzerkleinerer zerkleinern.
- Im Kühlschrank kann man den Aufstrich etwa 4 Wochen aufbewahren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)