

Spekulatiuscreme

Schnelles weihnachtliches Rezept zum Verschenken oder selber genießen - einfach lecker diese selbstgemachte Spekulatiuscreme.

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

Wie mache ich eine Spekulatiuscreme selber?:

1 Spekulatius zerkleinern:

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

2 Creme 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. Die Masse zu den zerbröselten Keksen geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren.

3 Spekulatiuscreme abfüllen:

Den Aufstrich in Gläser füllen, verschließen und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. **Hinweis:** Vor dem Verzehr etwa 30 Min. herausnehmen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

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.

