

Rezept

Spekulatiuscreme

Ein Rezept von Spekulatiuscreme, am 26.04.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 400 g Gewürz-Spekulatiuskekse | 2 TL Spekulatiusgewürz |
| 1 TL Zimt | 100 g weiche Butter |
| 80 g brauner Zucker | 170 ml Kondensmilch (10%) |

Rezeptinfos

Portionsgröße ca. 3 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1085 kcal, 66 g F, 12 g EW, 109 g KH | **Haltbarkeit** 6 Wochen

Zubereitung

1. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkleinern. In eine Schüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Masse pürieren.

2. In die Gläser füllen, gut verschließen und für mindestens 12 Stunden kalt stellen und ziehen lassen.