Spekulatiuscreme Spekulatiusaufstrich mit Cooking Chef



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

So langsam wird’s Zeit für den Endspurt der kulinarischen Mitbringsel oder Geschenke….

Zutaten:
200 g Gewürz-Spekulatius
150 g gezuckerte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen), ggf. mehr
50 g brauner Zucker
40 g Butter
1 geh. TL Zimt
1 Messerspitze Nelke
optional: frisch geriebene Orangenschale (1/2 Bio-Orange)

Zubereitung:
Spekulatius im Multi schreddern (dauert ca. 1 Minute); der Spekulatius muss ganz fein gemahlen sein!

Kondensmilch, Butter und Zucker bei 50 Grad mit Flexi auf Intervallstufe 1 so lange rühren, bis Masse homogen ist, d.h. der Zucker komplett aufgelöst ist. Spekulatius und Gewürze

zugeben. Nun ohne Temperatur auf Minimum rühren, bis eine homogene Crème entsteht.

Sollte die Maße zu fest sein, noch etwas Kondensmilch zugeben.

Gut durchziehen lassen!

Der Spekulatiusaufstrich sollte im Kühlschrank gelagert werden. Haltbarkeit schätze ich ca. 1 Woche….oder bis leer gegessen 😉