

# 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 MaÙe zu fest sein, noch etwas Kondensmilch zugeben.

Gut durchziehen lassen!

Der Spekuliatusaufstrich sollte im Kùhlschrank gelagert werden. Haltbarkeit schätze ich ca. 1 Woche...oder bis leer gegessen 😊

---

## Dulce de leche – Variationen



Rezept und Foto von D. F.

**1. Rezept von D. F. in Anlehnung an dieses:**  
<http://www.lamedecinepasseparlacuisine.com/2015/03/confiture-de-lait-au-cooking-chef.html>

### **Zutaten:**

2 Liter Milch  
500 gr. Zucker  
1 TL Natron

2 Vanilleschoten  
etwas Zeit

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten (mit Ausnahme der Zeit) einfüllen.

Ballonschneebeesen einsetzen und auf höchstmöglicher-Stufe-ohne-Spritzer – bei 100 Grad rühren lassen. Ausgekratzte Vanilleschoten rechtzeitig wieder rausnehmen oder Vanilleessenz benutzen. So lange rühren lassen (geschätzte 40 min. bis 2h) bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Ich hab schon etwas früher aufgegeben, da die Maschine laut ist und die Kids ins Bett mussten. Aber die sehr dickflüssige Saucenkonsistenz gefällt mir sogar noch besser als die klassische Streichcreme. Ist so vielseitiger und einfacher auf Crepes und Eiscreme zu verteilen. Die Konsistenz und der Geschmack sind MEGAcremig und lecker. VIEL besser als mit der gezuckerten Kondensmilchdose.

## **2. Rezept, Sammelsurium aus diversen Beiträgen in "Backen und Kochen mit Kenwood"**

### **Zutaten:**

Milchmädchendosen, ca 400 ml

### **Zubereitung:**

Milchmädchendosen in Marmeladenglas umfüllen und noch etwas Vanille zugeben. Dann verschließen (so sieht man, wenn sie fertig ist. Direkt in Milchmädchendose geht es aber auch).

Wasser zugeben, so dass Dosen komplett bedeckt sind und im Wasser ohne Rührelement 2-3 Stunden köcheln lassen.

Ggf. zwischendurch Wasser nachgießen, damit Dosen die ganze Zeit von Wasser bedeckt sind.

Fertig

## **3. Rezept von Katja Heckmann**



Foto Katja Heckmann/Rezept Nr. 3

**Zutaten:**

500 ml Milch

100 ml Sahne

2 Prisen Salz

2 x Vanillezucker

100 Gramm weissen Zucker

75 Gramm braunen Zucker

**Zubereitung:**

Mit dem Flexi Rührintervall 1 bei 110 Grad 36 Minuten rühren. Schmeckt auch sehr gut auf Kekse oder Brownies.

**4. Rezept von Conny Opp**



Foto Conny Opp/Rezept Nr. 4

**Zutaten:**

1 Tetra-Pack Kondensmilch 10%  
1 Tetra-Pack H-Sahne  
100 gr. brauner Zucker  
50 gr. weißer Zucker  
1 Vanilleschote

**Zubereitung:**

Alles zusammen (Mark und Schote) ca. 25 Minuten auf 105 Grad köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz. Ich nehme es in den Kaffee, über Eis oder auch in Naturjoghurt oder Desserts