

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 😊

Nutella-Giotto-Chocolate-Fudge



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

Zutaten:

400g gezuckerte Kondensmilch

300g gehackte Zartbitterschokolade

200g Nutella

25g Butter
80g gesiebter Puderzucker
15 gehackte Giottos

Zubereitung:

Eine 20x20cm Form mit Papier auslegen (ich nehme Wachspapier, Backpapier geht aber auch).

Kuvertüre, Kondensmilch, Nutella und Butter in die Schüssel geben. Flexi einspannen, 37C einstellen und auf Kochstufe 2 stellen.

Erst wenn die Schoko komplett geschmolzen ist und alles eine homogene Masse bildet den Puderzucker zugeben.

Alles gut verrühren. Giottos mit einem Spatel unterheben.

Masse in die Form geben und ca. 2 Std. kaltstellen. Dann lässt es sich gut in mundgerechte Stücke schneiden