



Spekulatius-Creme

Zeit gesamt
10minZubereitungszeit
5minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

| | |
|----------------|---------|
| Spekulatius | 200 g |
| Kondensmilch | 250 ml |
| Brauner Zucker | 50 g |
| Butter | 50 g |
| Zimt | 0.25 TL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. In den Mixbehälter Spekulatius geben und 20 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Kondensmilch, Rohrzucker und Butter geben und 5 Min./Stufe 2/50 °C erhitzen.
3. Spekulatius und 1 Prise Zimtpulver zugeben und 1 Min./ Stufe 4 zu einem cremigen Aufstrich verrühren.
4. Creme in 2 sterilisierte Gläser (à 250 ml) umfüllen, abkühlen lassen und dann verschließen. Spekulatius-Aufstrich im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 2257 kcal |
| Kohlenhydrate | 315 g |
| Eiweiß | 31 g |
| Ballaststoffe | 0 g |
| Fette | 98 g |