

Spekulatiusaufstrich

Zeit gesamt
10min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Spekulatius	300 g
Butter	100 g
Kondensmilch, gezuckert	300 ml
Zimt	0.5 TL
Salz	

Zubereitung



Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Spekulatius grob zerbrechen. Im Mixbehälter Spekulatius mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 8 fein zerkleinern. Anschließend umfüllen.
2. Im Mixbehälter weiche Butter mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 1/75 °C schmelzen. Spekulatius, zimmerwarme Kondensmilch, Zimt und 1 Prise Salz hinzufügen und mit eingesetztem Messbecher 45 Sek./Stufe 5 vermischen.
3. Spekulatiusaufstrich in saubere Gläser füllen, vollständig abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Der Aufstrich ist gekühlt 3 Wochen haltbar.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3173 kcal
Kohlenhydrate	377 g
Eiweiß	42 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	156 g