heute gibt es...

Spekulatius-Aufstrich



Zutaten: (für 2 Gläser à 200ml)

- 125ml Kondensmilch (Fettgehalt 7,5%)
- 75g brauner Zucker
- 50g Butter
- 200g Gewürz-Spekulatius
- ¼ TL gemahlene Nelke
- 1 TL Zimt

Zubereitung:.

1. Die Kondensmilch zusammen mit dem Zucker und der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Hierbei zwischendurch immer wieder rühren.
2. In der Zwischenzeit die Kekse fein mahlen und die Nelke und den Zimt dazugeben.
3. Sobald die Milchmasse fertig ist, diese in eine Schüssel mit der Keksmischung vermengen und alles kräftig mit einem Schneebesen vermischen, bis eine cremige Masse entsteht.
4. Den Aufstrich in Gläser abfüllen und sobald dieser abgekühlt ist im Kühlschrank aufbewahren.

Weitere Tipps und Informationen:

- Der Aufstrich muss im Kühlschrank aufbewahrt werden und hält sich bis zu 4 Wochen.
- Die Kondensmilch kann durch Vollmilch ersetzt werden, wobei für eine cremige Konsistenz die Menge auf 90ml reduziert werden muss.
- Wer eine knusprige Komponente im Aufstrich möchte, kann am Ende noch eine kleine Menge Mandelstifte oder gehackte Nüsse unterheben.
- Eine Variante mit Kaffee ist durch Zugabe von 1 TL Instant-Kaffeepulver möglich.