

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: kontakt@cellagon.de Tel: 0431 329932 Web: www.cellagon.de



Spekulatiuscreme à la Cellagon

Creme

200 g Gewürzspekulatius

200 g Kondensmilch

50 g Cellamino Vanille-Geschmack

75 g Butter

1 Teelöffel Zimt

Optional: gehackte Mandeln

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 20 Personen

Kalorien p.P.: 118 kcal

Creme

1. Die Gewürzspekulatius zu einem sehr feinen Pulver zerkleinern. Das gelingt am besten mit einem Pürierstab. (Es ist wichtig, die Kekse wirklich sorgsam zu zerkleinern, denn nur mit fein gemahlenem Spekulatius wird der Aufstrich auch richtig cremig.)
2. Anschließend das Cellamino mit Vanille-Geschmack und das Zimtpulver gleichmäßig mit dem gemahlenen Spekulatius vermengen.

3. Die Kondensmilch und die Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
4. Die Kondensmilch mit der geschmolzenen Butter langsam zu den gemahlenden Spekulatius hinzugeben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
5. Den Aufstrich bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend in fest verschließbare Gläser abfüllen.

Im Kühlschrank ist der Aufstrich 2 Wochen haltbar.

Tipp: Wer es ein wenig „crunchy“ mag, fügt zur glatten Creme nach Belieben gehackte Mandeln hinzu.