Cellagon®

SPEKULATIUSCREME À LA CELLAGON

ZUTATEN

200 g	Gewürzspekulatius
200 g	Kondensmilch
50 g	CELLAMINO Vanille
75 g	Butter
1-2 TL	Zimt

ZUBEREITUNG

- 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. Anschließend das CELLAMINO Vanille und das Zimtpulver gleichmäßig mit dem gemahlenen Spekulatius vermengen.
- Die Kondensmilch und die Butter in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
- Die Kondensmilch mit der geschmolzenen Butter langsam zu den gemahlenen Spekulatius hinzugeben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Den Aufstrich bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend in fest verschließbare Gläser abfüllen. Im Kühlschrank ist der Aufstrich 2 Wochen haltbar.
- Am besten schmeckt der Spekulatiusaufstrich bei einem weihnachtlichen Frühstück auf Brot oder zum Stollen.
- Tipp: Wer es ein wenig „crunchy“ mag, fügt zur glatten Creme nach Belieben gehackte Mandeln hinzu.