

# SPEKULATIUS AUFSTRICH



## ZUTATEN:

für ca. 4 Gläser à 120 ml:

- 300 g Spekulatius
- 70 g Wiener Zucker Backzucker
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 1 TL Zimt
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 90 ml Schlagobers (ev. H-Schlagobers)
- 120 g Butter



## ZUBEREITUNG:

1. Spekulatius in einen Multizerkleinerer geben und sehr fein mahlen. Je feiner die Spekulatius-Kekse gemahlen wurden, desto cremiger ist der Aufstrich.
  2. Die Brösel in eine Rührschüssel geben.
  3. Gewürze, Zucker und Schlagobers dazugeben und verrühren.
  4. Die Butter schmelzen lassen und ebenfalls hinzugeben. Gut verrühren
  5. Die Spekulatius-Creme in Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
  - 6.
- Tipp: Kurz vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er wieder etwas cremiger wird.

Hinweis: Der Aufstrich hält gekühlt ca. 2 Wochen, mit H-Schlagobers bis zu 4 Wochen.

Die Version im Rezept ist übrigens mit homemade Spekulatius-Kekschen. Wenn ihr Spekulatius kauft und mit diesen den Aufstrich zubereitet ca. 40 g Backzucker verwenden. Das reicht dann aus.