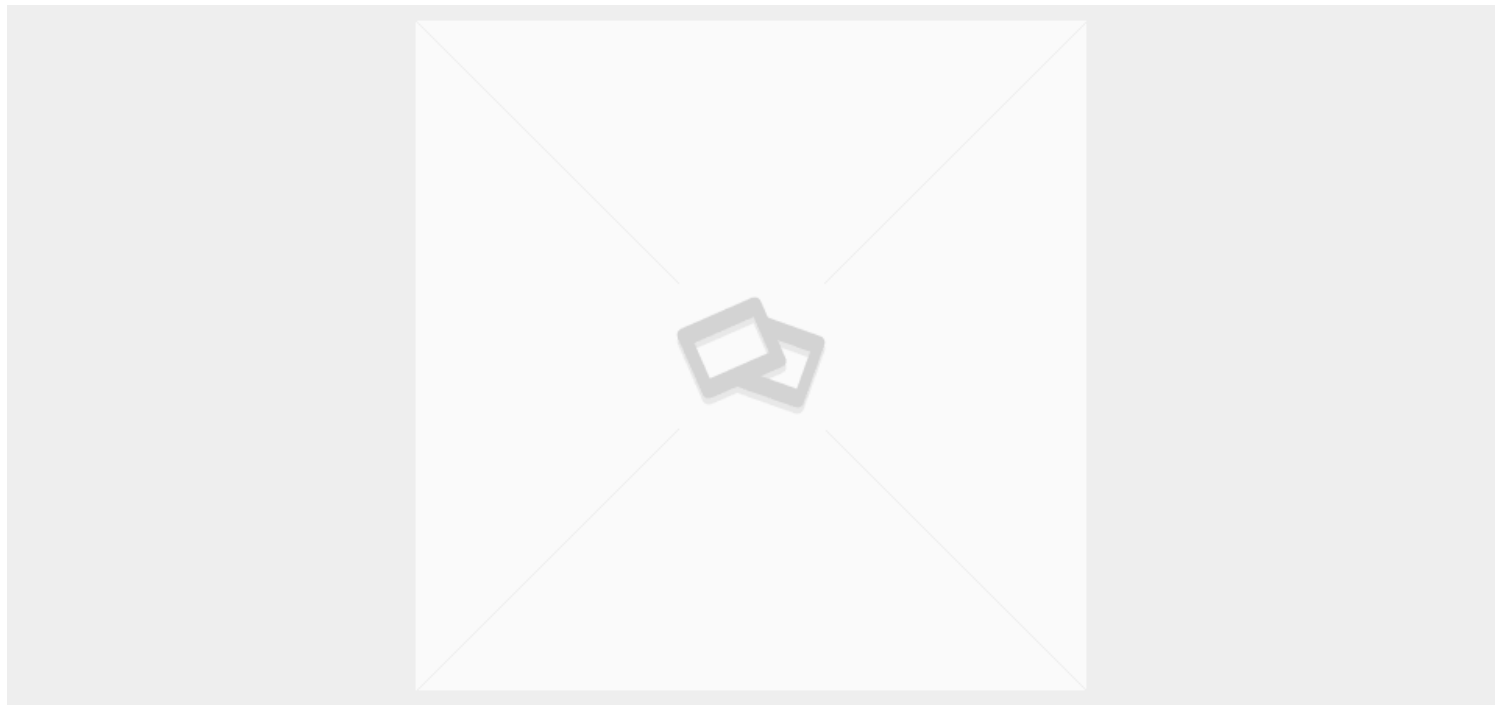


SPEKULATIUS-CREME: SCHNELL GEMACHT UND SEHR WEIHNACHTLICH

Posted on 14. November 2017 by cookieundco



Categories: [Geschenke aus der Küche](#), [Kekse/ Cookies](#), [Kinder - Rezepte](#), [Konfitüre/ süße Aufstriche](#), [Thermomix](#), [Weihnachten/ Adventszeit](#)

Tags: [einfach](#), [Honig](#), [Kekse](#), [Kinder](#), [schnell](#), [Spekulatius](#), [Thermomix](#), [Vanille](#), [Zimt](#)

Heute habe ich für euch das Rezept für eine Spekulatius-Creme. Sie schmeckt sensationell lecker und ist super schnell gemacht. Im Prinzip ist sie in ein paar Minuten fertig. Ich bin überrascht, WIE lecker sie als Brotbelag schmeckt, ich war ehrlich gesagt erstmal etwas skeptisch, mir sozusagen Spekulatius auf Brötchen zu schmieren. ;-)



Wer es nicht gerne

allzu süß mag, reduziert einfach die Honigmenge ein wenig. Obwohl der Honig geschmacklich wirklich sehr gut zu dieser leckeren Spekulatius-Creme passt.

Wenn ihr sie etwas länger aufbewahren wollt, empfehle ich euch, die Creme auf jeden Fall im Kühlschrank lagern. Darin wird sie allerdings ein bisschen fester. Entweder nehmt ihr sie dann etwas vorher wieder raus oder ihr könnt alternativ auch die Menge der gezuckerten Kondensmilch auch auf 200g erhöhen.

Die Spekulatius-Creme ist auch eine tolle Geschenkidee, dazu könnt ihr das Rezept auch einfach verdoppeln. Falls ihr noch auf der Suche nach einer Geschenkidee seid, findet ihr hier noch weitere Rezepte für [selbstgemachte Geschenkideen](#). Den [Bratapfel-Aufstrich mit Marzipan](#) und meine [Glühwein-Kirschmarmelade](#) kann ich euch für die Adventszeit besonders empfehlen.

Übrigens könnt ihr die gezuckerte Kondensmilch ersetzen, in dem ihr vorher zusammen 100g Kondensmilch und 70g braunen Zucker schmelzen lasst. So könnt ihr die Spekulatius-Creme dann zum Beispiel auch lactosefrei zubereiten - mit lactosefreier Kondensmilch.

Die Spekulatius-Creme ist sozusagen ein MUSS für alle Spekulatius-Fans...also probiert das Rezept

unbedingt mal.



Zutaten für die Spekulatius-Creme:

- 200g Spekulatius-Kekse (oder alternativ Karamellkekse, z.B. von Lotus)
- 170g gezuckerte Kondensmilch
- 40g Honig
- 50g Butter, sehr weich
- 1 Tl Vanilleextrakt*
- ½ -1 Tl Zimt (oder Spekulatiusgewürz)
- 1 Prise Salz

Zubereitung der Spekulatius-Creme mit dem Thermomix:

1. Die Spekulatius-Kekse in den Mixtopf geben, 15 Sek./ Stufe 10 fein mahlen
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen, 30 Sek./ Stufe 4 cremig rühren.
3. In saubere/ sterilisierte Gläser abfüllen und kühl und trocken aufbewahren.

Zubereitung der Spekulatius-Creme:

1. Die Spekulatius-Kekse in einen Mixer oder Blitzhacker geben und auf höchster Stufe fein zerkleinern. Alternativ in einem Gefrierbeutel mit dem Ausrollstab zerkleinern.
2. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einer cremigen Masse vermischen oder verrühren.
3. In saubere/ sterilisierte Gläser abfüllen und kühl und trocken aufbewahren.



Viel Spaß beim nachmachen und verschenken!

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen

Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch.