



# Spekulatius-Creme

Zeit gesamt  
🕒 10min

Zubereitungszeit  
🕒 5min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 1 Portionen

Spekulatius	200 g
Kondensmilch	250 ml
Brauner Zucker	50 g
Butter	50 g
Zimt	0.25 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Monsieur Cuisine

1. In den Mixbehälter Spekulatius geben und 20 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
2. In den Mixbehälter Kondensmilch, Rohrzucker und Butter geben und 5 Min./Stufe 2/50 °C erhitzen.
3. Spekulatius und 1 Prise Zimtpulver zugeben und 1 Min./ Stufe 4 zu einem cremigen Aufstrich verrühren.
4. Creme in 2 sterilisierte Gläser (à 250 ml) umfüllen, abkühlen lassen und dann verschließen. Spekulatius-Aufstrich im Kühlschrank aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	2257 kcal
Kohlenhydrate	315 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	98 g