



Spekulatius-Schnitten

Zeit gesamt
🕒 2h 40min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 28 Portionen

Spekulatius	56 St.
Eier	4 St.
Zucker	100 g
Salz	
Zimt	
Vanilleextrakt	2 TL
Walnusskerne	100 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Schmand	200 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	80 g
Schlagsahne	400 g
San-apart	8 TL
Pfirsich aus der Dose	400 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Backrahmen 20 x 30 cm,
Küchenmaschine

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 200°C O/U vor und stelle einen Backrahmen auf ein mit Backfolie belegtes Backblech.

2. Biskuit

Lege die Hälfte der Spekulatiuskekse mit der Unterseite nach oben hinein. Verrühre die Eier mit dem Zucker, Salz, Zimt und 1 TL Vanilleextrakt etwa 5-10 Minuten weißcremig. Hacke die Walnüsse grob.

Siebe das Mehl und hebe es unter den Biskuit und verteile ihn über den Spekulatiuskekzen. Streue die Walnüsse darüber und backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für 15 Minuten.

Tipp: Anstelle des normalen Weizenmehls kannst du auch Backmehl verwenden.

Nimm den Biskuit aus dem Ofen heraus und lasse ihn komplett erkalten. Entferne den Backrahmen nicht.

3. Schmandcreme

Verrühre den Schmand mit Quark, Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt. Gib die Sahne dazu und schlage die Creme mit San-apart steif.

Lass die Pfirsiche abtropfen und schneide sie in kleine Würfel. Hebe sie unter der Creme. Verteile die Creme auf dem komplett abgekühlten Biskuit.

Streiche die Creme glatt und setze die übrigen Spekulatiuskekse darauf. Stelle die Spekulatiuschnitte für 2 Stunden oder abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank. Entferne den Backrahmen und die Backfolie.

Teile die Schnitte zum Servieren entsprechend der Größe der Spekulatiuskekse in 28 Stücke.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	218 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g