

Spekulatius-Aufstrich aus dem Thermomix®



© Speculatius-Aufstrich - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



ca. 550 g

Ein super leckeres Geschenk zu Weihnachten aus dem Thermomix.

Davina Dähn vom Cafe [Sööt un Soltig](#) hat uns für unser Heft einige Fragen beantwortet und dabei noch dieses mega leckere Rezept verraten. Dies solltet ihr auf jeden Fall mal ausprobieren!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Spekulatius Kekse
<input type="checkbox"/>	125 g	Kondensmilch
<input type="checkbox"/>	75 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	50 g	Butter
<input type="checkbox"/>	100 g	Öl
<input type="checkbox"/>	1 TL	Zimt
<input type="checkbox"/>	1/4 TL	Nelkenpulver

Zubereitung

1. Spekulatius in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 10 fein mahlen, umfüllen.
2. Kondensmilch, Zucker, Butter und Öl in den Mixtopf geben und 3 Min./60 °C/Stufe2 schmelzen. Keks-Brösel, Zimt und Nelken zugeben, 20 Sek./Stufe 3 unterrühren.
3. Masse in saubere Schraubgläser abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: ca. 1 Woche

Nährwertangaben

kcal: pro EL (20 g) ca. 100 kcal, 1 g E, 7 g F, 28 g KH