Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Feine Spekulatiuscreme

Zutaten:

Für ca. 300g:

- 150 g Gutsle (übriggebliebene Weihnachtsplätzchen, Spekulatius oder Kekse)
- 70 g weiche Butter
- 30 ml Milch
- 1 EL Honig
- 2 TL Spekulatiusgewürz

Zubereitung

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit dem Nudelholz grob zerkleinern. Dann die groben Keksbrösel in den Mixer geben. Auf hoher Stufe sehr fein zerkleinern. Je feiner, desto besser.
In einem kleinen Topf die Milch, die Butter, das Gewürz und den Honig geben und langsam erwärmen. Die warme Flüssigkeit zu den Keksen in den Mixer geben und gut mixen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Die Creme in ein Glas füllen und abkühlen lassen bis diese streichzart ist! Die Creme schmeckt herrlich als Aufstrich auf Brot, Brioches oder süßes Gebäck.

Tipp: Wer möchte, kann die Creme noch mit Vanillemark, Tonkabohne oder etwas Zimt verfeinern.