Verführerischer Spekulatius-Aufstrich

Tür Nr. 14: Winterlicher Brötchengenuss…

Zutaten (für 2 Gläser)

300 g Gewürz-Spekulatius
20 g flüssiger Honig
1 TL Zimt
2 Prisen Salz
1 1/2 TL Lebkuchengewürz
50 ml Milch
50 ml Sahne
50 g Butter

Zubereitung

1. Den Spekulatius in einem Standmixer zu einer krümeligen Masse zerkleinern und diese in einen kleinen Kochtopf geben.
2. Nun nacheinander den Honig, die Gewürze sowie die Milch, Sahne und flüssige Butter hinzufügen.
3. Schließlich alles bei leichter Hitze aufkochen lassen und zu einer breiigen, leicht zähen Masse verrühren (ggf. noch etwas Sahne hinzufügen).
4. Die Creme mithilfe zweier Löffel in heiß ausgespülte Marmeladengläser geben und im Kühlschrank lagern.

Verfasser: Sarah Flieshardt