Email: info@kluth-shop.de Tel: 04193 9662 0 Web: kluth-shop.de



Spekulatius-Pecanuss-Creme

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1

Kalorien p.P.: 120 kcal

Zutaten für 1 Glas (á ca. 350 ml)

75 g KLUTH Pecannusskerne

100 g Spekulatius-Kekse

200 ml Milch

100 ml Kondensmilch

30 g KLUTH Rohrzucker

1 Prise Salz

30 g Butter

Zubereitung

1. Pecannusskerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten rösten. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Mit Spekulatius in einem Blitzhacker oder Standmixer fein mixen.

2. Milch, Kondensmilch, Rohrzucker, Salz und Butter in

einem Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Milch-Butter-Mischung zu den Spekulatius-Nuss-Krümeln geben und kurz mixen, bis eine homogene und cremige Masse entstanden ist.

3. Spekulatius-Pecannuss-Creme in ein sauberes, verschließbares Glas (á ca. 350 ml) füllen und auskühlen lassen. Gläser verschließen und kühl aufbewahren.

TIPP: Je feiner die Spekulatiuskekse und Pecanusskerne vermahlen bzw. gehackt sind, desto cremiger wird das Mus. Am besten mind. 15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. Im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.