



# Beeren-Spekulatiuscreme im Glas

🕒 140–180 Min 

## Zubereitung

- 1 Für den Spekuliusteig alle Zutaten zu einem Teig verkneten und zugedeckt 2 Stunden rasten lassen.
- 2 Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und auf das Blech legen.
- 3 Im vorgeheizten Rohr bei 170 °C ca. 10 Minuten backen.

**TIPP:** Tipp: Wenn's schnell gehen muss, können natürlich auch andere Mürbteig Weihnachtskekse oder Lebkuchen verwendet werden.

- 4 Circa 200 g der abgekühlten Spekulatus in einen Plastikbeutel geben und in grobe Stücke klopfen.
- 5 Schlagobers mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen. Mascarpone mit dem Topfen verrühren und das geschlagene Obers unterheben.
- 6 6 Dessertgläser mit je 200–250ml Inhalt vorbereiten.
- 7 2 EL Keksbrösel auf dem Boden des Glases verteilen und mit gefrorenen Beeren bedecken. Mit einem Löffel andrücken.
- 8 Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Beeren im Glas damit bedecken.
- 9 Keksbrösel darauf verteilen, gefrorene Beeren darauf und mit Creme abdecken.
- 10 Mit Brösel und Zitronenmelisse oder Minze verzieren.

## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

### Für den Spekulatus Teig

250 g	Weizenmehl, glatt
125 g	Zucker, braun
125 g	Butter, weich
1 Stk.	Ei
10 g	♦ Gewürz Spekulatus Gewürzmischung
2 g	Backpulver

### Für die Creme

300 g	Gefrorene Beeren
150 g	Schlagobers
50 g	♦ Vanillezucker Bourbon
250 g	Mascarpone
250 g	Topfen

