



Beeren-Spekulatiuscreme im Glas

🕒 140–180 Min 🍪🍪🍪

Zubereitung

Zutaten für 6 Portionen

🍪 = Kotányi Produkte

Für den Spekulatius Teig

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

Für die Creme

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

- 1 Für den Spekulatiusteig 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 Mübteig Weihnachtskekse oder Lebkuchen verwendet werden.

- 4 Circa 200 g der abgekühlten Spekulatius 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.

