

Spekulatius-Aufstrich

Bild: relleomein.de

Autor: etoile Quelle: <http://www.rezeptwelt.de>

Zutaten:

300 g Spekulatius in grobe Stücke brechen

20 g flüssig Honig

1 TL Zimt

2 Prisen Salz

1 - 1 1/2 TL Spekulatiusgewürz

50 ml Sahne (oder Baileys 😊)

130 g Butter

Spekulatiusgewürz:

6 TL Zimtpulver

2 TL frisch geriebene Muskatnuss

1 TL Nelkenpulver

1 TL gemahlene Anissamen

Zubereitung

Spekulatius in groben Stücken in den Mixtopf geben, **10 Sek / Stufe 10** zerkleinern.

Honig, Sahne und Gewürze **5 Sek / Stufe 5** unterrühren.

Weiche Butter **20 Sek/ Stufe 5** unterrühren, so dass alles gleichmäßig vermengt ist, ggf mit dem Spatel runterschieben und nochmals vermischen.

In ein Schraubglas füllen und bei Zimmertemperatur aufbewahren.

Ergibt ca. 500ml.

