Spekulatius-Dessert

Das Spekulatius-Dessert wird einfach mit wenigen Zutaten zubereitet. Das vorzügliche Rezept ist ideal zur Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 5,5 h



Zutaten

500 ml	Schlagobers
2 Packungen	Sahnesteif
500 g	Mascarpone
20 g	Zucker
350 g	Apfelmus
150 ml	Apfelsaft (naturtrüb)
600 g	Spekulatius
2 TL	Zimt
2 TL	Zucker

Zubereitung

1. Für das **Spekulatius-Dessert** das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen.

2. In einer weiteren Schüssel die Mascarpone mit Zucker und Apfelmus zu einer Creme rühren. Jetzt das Schlagobers unterrühren.

3. Die Spekulatius Kekse kurz von einer Seite in den Apfelsaft tauchen und in ene Backform oder Auflaufform (ca.30x25 cm) dicht nebeneinander legen. Die erste Schicht Creme darüber verteilen und glatt streichen. Weiter Schichten bis die Kekse und Creme aufgebraucht sind, mit einer Cremeschicht abschließen.

4. Jetzt für mindestens 5 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

5. Abschließend das Dessert mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp