

## Spekulatius Weihnachtsdessert



Zutaten für 6 – 7 Personen

### Für die Zimtcreme

- 100 g STERNENFAIR Joghurt
- 250 g Speisequark, Rahmstufe
- 150 g Apfelmus
- 40 g Kristallzucker
- 10 g echter Vanillezucker
- 1 Msp gemahlener Zimt
- 2 Blätter Gelatine, eingeweicht
- 250 g geschlagene Sahne

### Für das Spekulatius Dessert

- 250 – 300 g Spekulatius
- Etwas Apfelsaft, zum Tränken
- Zimtcreme (siehe Teilrezept)
- Zimtzucker, zum Bestreuen

1. Den Joghurt, den Speisequark, das Apfelmus, den Zucker, den Vanillezucker und den Zimt glattrühren. Die Gelatine einige Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach gut ausdrücken und mit etwa 2 EL Zimtcreme erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Das Gelatinegemisch zügig unter die restliche Zimtcreme rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

2. Die Zimtcreme am besten in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

3. Eine Schicht Spekulatius in Gläser einlegen und mit etwas Apfelsaft bepinseln. Dann etwas Zimtcreme aufspritzen und mit einer Schicht Spekulatius abdecken. Erneut mit etwas Apfelsaft tränken und so fortfahren, bis die Zimtcreme fast aufgebraucht ist. Es sollten mindestens 3 Schichten Spekulatius entstehen. Zum Schluss die restliche Zimtcreme in kleinen Tupfen aufspritzen.

4. Das Spekulatius Weihnachtsdessert am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit reichlich Zimtzucker bestreuen.

### **Tipp**

Das Spekulatius Weihnachtsdessert lässt sich wunderbar vorbereiten und hält sich gut gekühlt einige Tage.

Die Zimtcreme und die Spekulatius können auch gut in eine kleine Auflaufform geschichtet werden.

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irmi Rumberger und das sternenfair Team