

Backen mit Klaus

Lebkuchen-Spekulativus-Zimtcreme

Zutaten: (Für 6 Portionen)

- 300 ml Cremefine Vanilla zum Schlagen, 2 Pck. Sahnesteif, 1 Ei,
- 500 g Magerquark, 3-4 EL Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 3 TL Zimt,
- 364 g Wintertraum-Lebkuchen (Herzen/Sterne/Brezeln v. Aldi),
- 200 g Spekulativus, Schokoraspel & Minze zur Garnierung

Zubereitung:

1. Cremefine mit Sahnesteif steif schlagen. Lebkuchen bis auf 3 Sterne klein würfeln. Sterne halbieren.



2. Quark, Ei, Zucker, Vanillezucker u. Zimt verrühren. Cremefine gründlich unterheben. Lebkuchenstücke unterheben, in eine Vorratsbox füllen u. kalt stellen.



3. Spekulativus zerbröseln u. kurz vor dem Servieren unterheben. Masse in eine große Schale füllen, mit Schokoraseln bestreuen, halbierten Lebkuchen u. Minze garniert servieren.



Tipps des Chaoten:

Einfach, schnell und weihnachtlich lecker diese Kreation!



Erstellt von Klaus am 15.10.2011