



Hier und heute

Bienenstich-Spekulatius im Glas

Wer noch eine Dessert-Lücke für die Zeit zwischen den Tagen hat, dem empfehlen wir das Bienenstichdessert von Theresa Knipschild mit selbstgemachtem Mandelkrokant.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für vier Dessertschälchen

Zutaten für die Vanillecreme

- 250 g Mascarpone, alternativ Quark
- 400 ml Sahne
- 40 g Zucker, alternativ Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote

Für das Mandelkrokant

- 60 g Butter
 - 50 ml Sahne
 - 40 g Zucker
 - 20 g Honig
 - 100 g gehobelte Mandeln
 - 1 Msp Spekulatiusgewürz oder Zimt
-
- ca. 16 Spekulatius
 - ca. 100 ml starker Kaffee

Zubereitung

Mascarpone glatt rühren. Vanillemark auskratzen und einrühren. Die Sahne mit Zucker steif schlagen und unter die Creme heben. Je nach Wunsch nachsüßen.

Kaffee aufbrühen und abkühlen lassen.

Für das Krokant die Butter mit Sahne, Zucker und Honig in einem Topf schmelzen. Bei niedriger Hitze circa zwei Minuten sprudelnd köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Mandeln vorsichtig unterheben. Das Spekulatiusgewürz zugeben. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech dünn verstreichen. Circa 15 Minuten goldbraun backen. Vollständig abkühlen lassen.

Zum Fertigstellen

Zwei Spekulatius grob im Glas zerkrümeln, circa zwei Esslöffel Kaffee darüber träufeln – je nach Größe der Dessertschale. Die Mascarponecreme darauf geben. Nochmal zwei zerbröselte Spekulatiuskekse auf die Creme geben, wieder mit etwas Kaffee beträufeln und nochmal mit Creme bedecken. Direkt vor dem Servieren mit zerbrochenem Mandelkrokant garnieren.

Tipp: Das Tiramisu schmeckt mit Löffelbiskuit statt Spekulatius auch sehr lecker.



Hier und heute

Schnelles Spekulatius-Rezept

von Theresa Knipschild für circa 30 Kekse

Die Zutaten

- 130 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 3 Prisen Salz
- 10 g Spekulatiusgewürz
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Ei
- 200 g Mehl, Type Weizen 405er oder Dinkel 630er
- 100 g gemahlene Mandeln, leicht angeröstet
- 30 ml Milch zum Bestreichen
- circa 100 g gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung

Zimmerwarme Butter, Zucker, Salz, Spekulatiusgewürz und Bittermandelaroma zügig glatt arbeiten – entweder mit den Händen oder den Knethaken des Handrührgerätes.

Das Ei zugeben und kurz einarbeiten.

Mehl und Mandeln ebenfalls kurz unterkneten.

Den Teig zu einem flachen Rechteck formen und flach drücken. In Folie gewickelt mindesten 30 Minuten, besser aber zwei Stunden oder über Nacht kaltstellen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig circa 0,5 cm dick ausrollen und in gewünschte Form ausstechen oder in Rechtecke schneiden.

Tipp: So geht's besonders schnell und man hat keine Abschnitte: Das Gebäck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Milch bepinseln und mit Mandeln bestreuen. Circa 17 Minuten backen.