



Hier und heute

Schnelles Nikolaus-Dessert – Waffelkuchen mit Spekulatiuscreme

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht einen schnellen Waffelkuchen mit selbstgemachter Spekulatiuscreme. Wer es ganz eilig hat, nimmt gekaufte Waffeln, Theresa stellt aber auch Mamas Waffelrezept zur Verfügung.

Rezepte

Spekulatiuscreme

von Theresa Knipschild, für 4-5 Schraubgläser à 100g

Die weihnachtliche Spekulatius-Creme ist der perfekte Aufstrich für Süß-Liebhaber und ein tolles DIY-Weihnachtsgeschenk aus der Küche. Hergestellt wird die Creme aus gekauftem Spekulatius, Kondensmilch und Butter.

Zutaten Spekulatiuscreme

- 300 g Gewürzspekulatius
- 130 ml Kondensmilch, gezuckert
- 50 g weiche Butter oder Margarine
- 30-60 ml haltbare Milch
- 1 TL Spekulatiuszucker oder Lebkuchengewürz

Zubereitung

Das Spekulatiusgebäck in einem Mixer oder Blender fein mahlen. Die Kondensmilch zugeben und 30 Sekunden mixen. Je länger die Creme gemixt wird, desto feiner wird sie. Gewürze zugeben und die Festigkeit der Creme mit Milch bestimmen. Die Creme in ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Circa 15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

Tipp

Im Kühlschrank ist die Creme circa ein bis zwei Wochen haltbar.

Spekulatius-Gewürzzucker

ergibt ca. 250 g

Zutaten

- 30 g Zimt
- 10 g Muskatnuss
- 10 g Nelke
- 5 g Kardamom
- 5 g Pfeffer
- 2 Sternanis
- 200 g Zucker

Zubereitung

Gewürze in einer Pfanne ohne Fett anrösten, so geben die ätherischen Öle mehr Geschmack ab. Dann in einem Mörser oder Zerkleinerer fein mahlen. Zum Schluss mit Zucker vermischen.

Tipps

Spekulatiuszucker kann auch für Waffeln, Eis oder Obstsalat verwendet werden. Der Zucker passt toll in winterlichen Heißgetränke wie Kaffee und Glühwein.



Hier und heute

Nikolaus-Waffelkuchen mit Spekulatiuscreme

für 4 bis 6 Portionen

Zutaten

- 200 g Crème fraîche, Schmand oder Quark
- 200 ml Sahne
- 40 g Zucker
- 2 Sahnesteif
- 150 Spekulatiuscreme
- 6 Waffeln

Zubereitung

Sahnesteif mit Zucker mischen. Die Sahne steif schlagen und Sahnesteifmischung einrieseln lassen. Crème fraîche glattrühren und dann die Sahne unterheben. Etwas Spekulatiuscreme auf die unterste Waffel streichen und dann Crème-fraîche-Creme ebenfalls draufstreichen. So weiter fortfahren, bis alle Waffeln verarbeitet sind. Zum Abschluss mit etwas Creme abstreichen. Wer mag, mit zerbröselten Spekulatiuskekse und etwas Spekulatiuszucker bestreuen. Vor dem Servieren mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Mamas Waffeln

ergibt 12 Waffeln

Zutaten

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier, Größe M
- 250 g Magerquark
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 Prisen Salz
- circa 50-80 ml Milch
- Öl oder Butter zum Fetten des Waffeleisens

Zubereitung

Für die Waffeln Zucker, Vanillezucker mit Butter schaumig schlagen. Nach und nach Eier und Quark mit dem Rührgerät untermischen. Mehl, Backpulver und Salz mischen und kurz mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren. Den Teig mit Milch verdünnen. Waffeleisen anschalten, mit Hilfe eines Pinsels dünn einfetten und circa 12 Waffeln backen. Waffeln auf einem Kuchengitter leicht abkühlen und knusprig werden lassen. Vor dem Stapeln unbedingt komplett abkühlen lassen.