Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



SPECULOOS (SPEKULATIUS)

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · BACKZEIT: 15 MIN.

Ich habe auf dem Weihnachtsmarkt eine Spekulatius-Teigrolle gekauf . Sie sah so schön aus ! Und jetzt sollte ich nun zum ersten Mal solche backen.

Ich habe das Rezept von Christophe Felder genommen. Einfach köstlich und „si simple“ ! Aber ich war gaaanz traurig, dass das schöne Muster auf den Spekulatius nach der Backzeit nicht mehr so deutlich zu erkenne war. Ich werde es noch einmal versuchen, oder hat jemand einen Tipp ?

Die Spekulatius habe ich auch dann für meine kleine Entremet genommen , und noch zum Spekuatius-Creme kreiieren ! und dann war es egal ob man den Muster sieht oder nicht ! □□

Als weihnachtliche Idee habe ich ein Entremets mit Spekulatius und Grapefruit-Curd vorbereitet. (und das Rezept wird folgen)

Zutaten:

100g Butter, 100g brauner Zucker, 30g Zucker, 1 Eigelb, 1 EL Milch, 200g Mehl, 1 TL Spekulatius-Gewürze, 1 Priesen Salz, 1 TL Backpulver

1- Die Butter mit den 2 Sorten Zucker kneten.

2- Dazu kommt dann das Eigelb und die Milch, und das Mehl, die Gewürze, Backpulver und Salz.

Das Ganze mit einem Holzlöffel arbeiten bis der Teig glatt wird.

3- kleine Speculoos formen und die 1 Stunde in einem kühlen Ort ruhen lassen.

Die Speculoos in den Backofen bei 160 ° C für 15 Minuten schieben.

Die kleine Speculoos waren ein perfektes Goûter und ich werde

bald damit kleine Entremets zaubern.

Bises et bon après-midi

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de