

pb
die beste Küche

Spekulatius mit Chai Latte

Bei diesem Dessert funkeln nicht nur die Augen der Erwachsenen, sondern auch die Kinderaugen. Ohne großen Aufwand ist dieses leckere Dessert rasch zubereitet. Verzaubern auch Sie Ihre Familie beim weihnachtlichen Festessen mit dem Rezept von Möbelerlebnis Peter Bommersbach in Ihrer besten Küche.

Spekulatius mit Chai Latte

Zutaten für 5 Gläser á 200 ml

- 500 g Magerquark
- 4 TL Vanillezucker
- 100 ml heißes Wasser
- 11 TL Chai-Latte Pulver
- 1 Msp Nelkengewürz
- 2 Msp Zimt
- 100 g Sahne
- 200 g Gewürzspekulatius
- 100 g Zucker
- 10 TL Orangensaft



Ein Fest zum Fest

Das Chai-Pulver in 100 ml heißem Wasser auflösen und mit einem Teelöffel alle Klümpchen verrühren. Beiseite stellen und kurz abkühlen lassen.

Währenddessen wird der Magerquark mit Vanillezucker, Zucker, Nelkenpulver und Zimt in einer Schüssel miteinander verrührt. Langsam den Chai-Latte dazu geben und auf kleinster Stufe mit dem Mixer zu einer cremigen Masse schlagen. Die steifgeschlagene Sahne nun vorsichtig unter die cremige Masse unterheben. Spekulatius in einem Gefrierbeutel geben und diese mit einem Nudelholz zerbröseln.

Die Gläser mit den Keks-Brösel füllen, so dass der Boden gut gedeckt ist. 2 TL Orangensaft je Glas auf die Keks-Brösel träufeln und mit dem Löffel die Brösel am Boden festdrücken. Dann die cremige Masse in die Gläser füllen und die restlichen Keks-Bröseln darauf streuen.

Dessert für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.