



FREUNDKREIS



## Rezept „Spekulatiuslikör“

Mit den Überbleibseln vom Weihnachtsteller, etwas Sahne und Alkohol lässt sich dieser sehr einfache aber wirklich leckere Likör aus Spekulatius zaubern. Das Rezept reicht für etwa 750 Milliliter. Wir haben den Likör sowohl im Thermomix als auch im Kochtopf ausprobiert. Im Kühlschrank hält sich der Likör etwa ein bis zwei Wochen. Spekulatius ist in Deutschland ein typisches Wintergebäck aus Mürbeteig. In Belgien und den Niederlanden wird er traditionell am Nikolaustag gegessen, anders als bei uns wird er dort aber auch das ganze Jahr über angeboten und verzehrt.

### Zutaten:

200 Gramm Spekulatius  
400 Gramm Sahne  
200 Milliliter Milch  
200 Milliliter Korn

### So geht's:

#### Im Kochtopf

Den Spekulatius mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer ganz fein zermahlen. Dann den zermahlenden Spekulatius mit der Sahne und der Milch in einen Kochtopf geben und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Wichtig ist, dass ständig mit einem Kochlöffel umgerührt wird, da sonst Klumpen entstehen können. Wenn die Masse richtig schön cremig ist, den Alkohol hinzugeben, noch einmal durchrühren und noch heiß in eine saubere Flasche abfüllen. Sollte die Konsistenz zu dickflüssig sein, einfach noch etwas Milch hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

#### Mit dem Thermomix/der Küchenmaschine

Den Spekulatius für 20 Sekunden auf Stufe 10 zerkleinern. Dann sollte er richtig fein zermahlen sein. Die Sahne und die Milch hinzugeben und das Ganze für 10 Minuten auf Stufe 2 bei 70° Grad laufen lassen. Ab und zu pausieren und mit dem Spatel die Masse, die sich unten absetzt, mit dem Rest verrühren. Sobald die Masse schön cremig ist, den Alkohol hinzugeben, noch einmal kurz rühren lassen und noch heiß in eine saubere Flasche abfüllen. Sollte die Konsistenz zu dickflüssig sein, einfach noch etwas Milch hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**Gesamtzeit:** ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** Einfach

**Autor:** Anke Capellmann