MEIN GENUSS



Spekulatius-Mandarinen-Dessert



It’s a match!

It´s a match! Unser Spekulatiusgewürz ist ein echter Klassiker der Weihnachtsbäckerei - Sweet Love für alle Naschkatzen!

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. Sechs kleine Gläser bereitstellen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Magerquark, der Mascarpone, dem Vanillezucker, dem Rohrohrzucker und dem **Spekulatiusgewürz** miteinander verrühren, die Sahne unterheben.

2. Nun heißt es schichten:

   Spekulatius in kleine Stücken brechen und die Hälfte der gebrochenen Spekulatius auf die sechs Gläser verteilen. Danach ca. 1EL Mandarinen auf die Spekulatiusstückchen verteilen. Die Hälfte der Magerquark-Mascarponecreme mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die Gläser geben.

3. Für die nächste Schicht die restlichen Spekulatius-Stückchen auf die Gläser verteilen. Wieder Mandarinen darauf geben und mit der übrigen Creme abschließen. Wer möchte, kann noch ein paar Spekulatiuskrümel sowie weitere Mandarinen als Dekoration darüber verteilen. Bis zum Servieren kaltstellen. Besonders lecker schmeckt das Dessert, wenn es einige Stunden oder idealerweise über Nacht durchziehen konnte.

Zutaten

Für ca. 6 Gläser:

100 g Sahne
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
2 Pck. Vanillezucker
0.5 TL Spekulatiusgewürz
50 g Rohrohrzucker
2 kleine Dosen Madarinen
150 g Gewürz - Spekulatius

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 08.05.2027.