

Zwei Rezeptvorschläge für einen Nachtisch mit Spekulatius

Im Folgenden 2 Rezepte, von denen das zweite auch in zig Variationen abwandelbar ist durch unterschiedliches Obst, weitere Rezepte können natürlich selbst ausgesucht werden.

Spekulatius-Dessert-Rezepte (Mengen an die Gruppengröße anpassen):

HINWEIS: Die Dessertrezepte können in großen Glasschüsseln angerichtet werden, oder einzeln in Gläser abgefüllt -> sieht edler aus...

TIPP: Auch ohne den Spielabend durchzuführen kann man mit den leckeren Rezepten einen netten Spekulatiusabend durchführen und stattdessen einfach ein Spekulatius-Dessert-Battle veranstalten ...

KALTER HUND MIT SPEKULATIUS

(Achtung, Gefrierschrank nötig um die Schokolade schneller erkalten zu lassen oder kalten Hund erst beim nächsten Treffen genießen! – oder eben nicht ganz so formschön essen, dafür aber mit warmer Schokolade...)

1 Päckchen Gewürzspekulatius
400 g Vollmilchkuvertüre
100 g Zartbitterkuvertüre
1 Becher Sahne

Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden. Sahne aufkochen und dann langsam die in kleine Stücke geschnittene Kuvertüre einrühren bis alles geschmolzen ist.

Eine Schicht Schokoladencreme einfüllen, dann eine Schicht Kekse drauflegen, dann wieder Schokolade auffüllen, Kekse... - bis alles Material verbraucht ist. In den Gefrierschrank stellen damit die Schokolade schnell hart wird. Vor dem Servieren stürzen und einzelne „Kuchenstücke“ abschneiden.

HIMBEERDESSERT MIT SPEKULATIUS

☐ bzw. statt der Himbeeren Mandarinen / Pfirsich / Äpfel... bereitstellen und so das Rezept jeweils abwandeln

200 ml Sahne
250 g Quark
250 g Mascarpone
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
350 g Himbeeren, TK / bzw. entsprechend Dosen-Mandarinen oder echte Mandarinen,
Dosenpfirsiche, Äpfel...
250 g Spekulatius

Zuerst die Sahne schlagen. Dann Quark, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker mischen. Die Sahne unterheben.

In einer ausreichend hohen Schüssel mit Creme (3-4 Esslöffel) den Boden bedecken. Darauf eine Schicht Spekulatius, ganz oder in Stücke gebrochen, verteilen. Die Hälfte der restlichen Creme darauf verstreichen. Die gefrorenen Himbeeren zerbröseln und darüber verteilen, diese mit dem Rest der

Crème bedecken, so dass sie nicht mehr zu sehen sind. Zerbröckelten Spekulatius (Menge nach Belieben) darüber verteilen.

Vor dem Servieren kann man noch etwas Puderzucker drüberstreuen.

H1 Verdientes Spekulatius-Schlemmen mit Gedichtvorträgen auf spekulativ gesehen höchstem Spekulatiusniveau

Material: Dessertlöffel und Dessertschälchen, Servietten

Alle Gruppen bauen ihre Spekulatius-Desserts als edles spekulatives Buffet auf, bewundern die entstandenen Werke, erfreuen sich dann gebührend an den leckeren Nachtischen und lassen den spekulativ spektakulärsten Spekulatiusabend dieses Jahres gemütlich ausklingen... Natürlich darf dabei das Vortragen der Spekulatius-Sechzeiler aller Gruppen nicht fehlen!