

3 Rezepte aus der Weihnachtsbäckerei :

Spekulatius-Aufstrich, Energiebällchen & Schoko Crossies



Am Wochenende habe ich mit meinen Kindern ein paar Leckereien in der Küche hergestellt.

Spekulatius-Aufstrich:

Er ist lecker und schnell gemacht.

Ihr braucht:

- 200 gr Spekulatius
- 150 ml süße Kondensmilch
- 50 gr Butter
- Spekulatius oder Lebkuchengewürz

Zuerst müsst ihr den Spekulatius ganz fein mahlen. Wir haben das mit einem Standmixer gemacht, das ging super. Kondensmilch abmessen und 50 gr Butter schmelzen. Alles gut miteinander vermengen und ca 1-2 Teelöffel Spekulatiusgewürz untermischen. Wer mag kann natürlich noch mit Honig oder Zucker süßen- uns war es aber süß genug. Wenn ihr ein paar Gläser verschenken wollt empfehle ich die 3-4 fache Menge zu machen.

Energiebällchen:

Wir habe eine ganz einfache Variante mit Datteln und gemahlene Mandeln gemacht.

Ihr braucht:

- 200 gr Datteln

- 200 gr gemahlene Mandeln
- 3 Esslöffel Kakaopulver
- Optional: Kakaopulver, Sesam oder Kokosflocken um die Bällchen darin zu wälzen

Wir haben zunächst die Datteln etwas kleiner geschnitten und im Standmixer gehäckselt. Danach die gemahlene Mandeln und das Kakaopulver dazugeben und alles miteinander vermengen. Nun müsst ihr mit den Händen die Bällchen formen und dann könnt ihr sie hinterher nach Lust und Laune noch in Kakaopulver, Sesam oder Kokosflocken wälzen. Fertig!



Schoko Crossies:

Ebenso schnell gemacht und schön zu verschenken

Ihr braucht:

- Cornflakes
- Schokolade nach Geschmack

Wir hatten ca 500 gr Schokolade und haben diese im Wasserbad geschmolzen. Ich habe die Cornflakes nicht abgemessen, sondern nach Augenmaß mit der Schokolade in einer Schüssel vermengt. Anschließend haben wir mit Hilfe von 2 Teelöffel kleine Häufchen gemacht und diese zum trocknen auf ein Blech mit Backpapier gemacht. Zum verschenken kann man sie in z.B in Butterbrottüten oder in ein hübsches Glas machen.

Viel Spaß beim nachmachen!