



Zimtcreme mit Karamell und Spekulatius Crumble

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

1000 g	Spekulatius	900 g	Mascarpone
1000 ml	Sahne	1000 g	Joghurt
5	Dosen gesüßte Kondensmilch	5	Vanilleschoten
	Zimt und Zucker nach Geschmack	2 Prisen	Nelken, gemahlen

Zubereitung

1. Für das Karamell die Kondensmilchdosen in einem Topf mit heißem Wasser für ca. 2 - 3 Stunden leicht köcheln lassen.
2. Dosen erst nach dem Erkalten öffnen.
3. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle oder den Händen zerbröseln.
4. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Joghurt in einer großen Schüssel verrühren, und die steif geschlagene Sahne unterheben.
5. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
6. Zusammen mit einer Prise Zimt, Zucker und gemahlene Nelken zur Mascarpone-Mischung geben und gut verrühren.
7. In eine große Schale zuerst eine Schicht Spekulatiusbrösel geben, dann abwechselnd die Mascarpone-Creme und den Karamell darüber verteilen.
8. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, wobei die oberste Schicht aus der Creme bestehen sollte.
9. Das Dessert für mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit ein wenig Zimt und Karamell dekorieren.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen - von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an - es lohnt sich!

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.**

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN