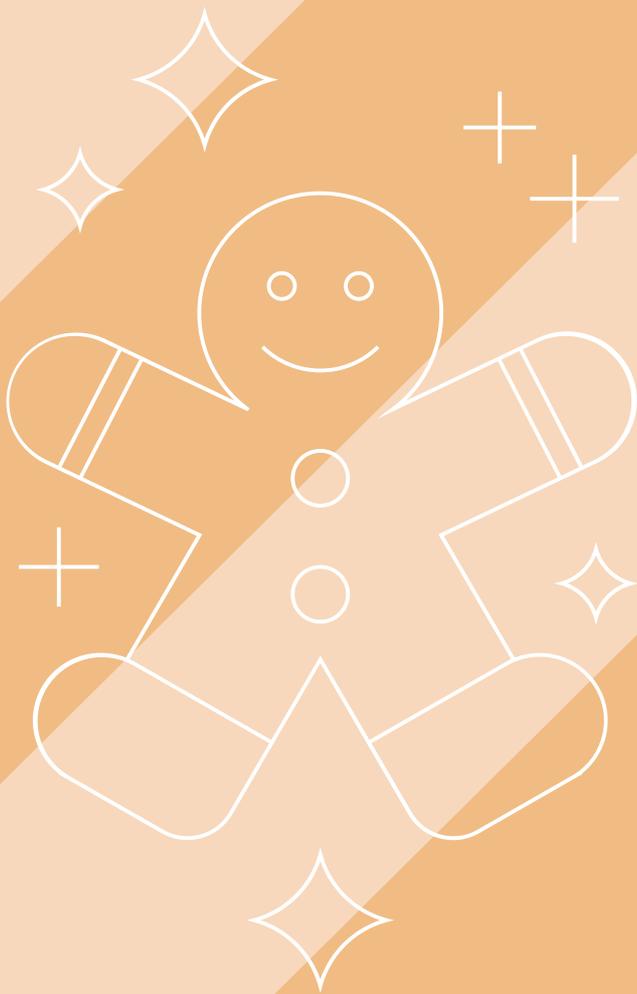


# 19





# SPEKULATIUSCREME

## Zutaten (für 4 Personen):

12 Stück Spekulatiusgebäck

150 g Naturjoghurt

250 g Quark

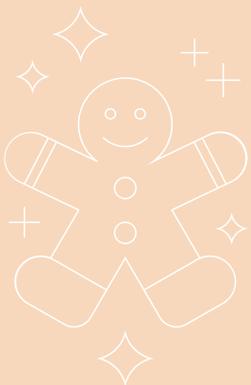
200 ml geschlagene Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

50 g Puderzucker oder Zucker

Zitronenabrieb und Saft

Orangenabrieb und Saft



# Zubereitung:

Die Spekulatiuskekse fein zerbröseln.

Naturjoghurt und Quark mischen und zu einer glatten Masse verrühren.

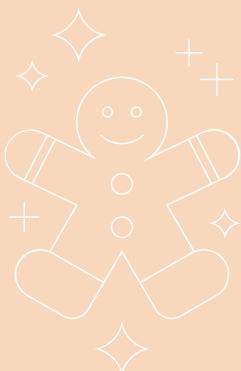
Die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurt-Quark-Masse heben.

Die zerbröselten Spekulatiuskekse unterheben und mit Zitronen- und Orangenabrieb und -saft abschmecken.

Für eine Schichtspeise Creme und Spekulatiusbrösel abwechselnd in Gläser oder eine Form schichten.

Zum Garnieren einige Spekulatiusbrösel auf die Creme streuen und nach Belieben mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

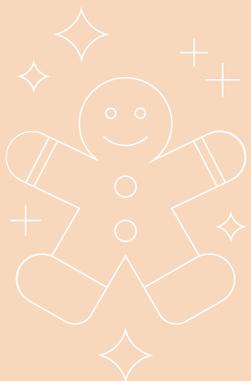
Guten Appetit!



# KURZ & BÜNDIG

## Spekulatius

Spekulatius ist ein aus dem Niederländischen stammendes Gebäck, das meist die Form von Figuren oder Tieren hat. In den Niederlanden wird Spekulatius traditionell am Nikolaustag gegessen.



# SPEISENVERSORGUNG

## Lecker, schnell und zuverlässig

Mit am Arbeitsmarkt benachteiligten Beschäftigten mit und ohne Behinderung bereiten wir in unseren Großküchen in Altshausen, Biberach und Riedlingen täglich bis zu vier verschiedene 2- bis 3-gängige Mittagmenüs frisch zu.

Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006:  
Mensen Biberach, Großküche Altshausen, Großküche Riedlingen



Weitere Infos auf  
[www.dornahof.de](http://www.dornahof.de)

