

Spekulatius-Likör, Lebkuchen-Brösel, Lángos, Pralinen

Für zwei Personen

Für das Heißgetränk:

90 ml Vollmilch	100 ml Vollmilch	85 g Sahne
70 g Nuss-Nougat-Creme	85 ml Weinbrand	1 Stück Lebkuchen
1 Vanilleschote	1 TL Lebkuchengewürz	½ TL Zimt

Für die herzhaftespeise:

1 Knoblauchzehe	500 g Naturjoghurt	100 ml saure Sahne
2 EL Schmand	100 g gerieb. Gouda	500 g Mehl
1 TL Backpulver	½ Bund Schnittlauch	Öl
Salz	Schwarzer Pfeffer	

Für die süßespeise:

150 g Spekulatius-Kekse	50 g gemahl. Mandeln	20 g gemahlene Mandeln
50 g Vollmilch-Schokolade	25 ml Sahne	1/5 TL Zimt
1/5 TL Spekulatiusgewürz		

Für das Heißgetränk:

Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Nuss-Nougat-Creme dazugeben und schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und die restlichen Zutaten unterrühren. Mit einem Stabmixer gründlich pürieren. Likör durch ein Haarsieb gießen und warm in die vorhandenen Gläser giessen. Zum Schluss noch die aufgeschäumte Milch dazugeben und mit Lebkuchenbröseln bestreuen.

Für die herzhaftespeise:

Mehl mit Salz und Backpulver vermischen und im Anschluss ganz grob mit dem Naturjoghurt verkneten. Sobald das Ganze grob zu einem Teig zusammengekommen ist, geriebenen Käse hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig schön geschmeidig aussieht. Zu 8 gleichgroßen Kugeln formen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie abdecken. Ca.

10 Minuten ruhen lassen. Kugeln nach und nach zu dünnen Faden ausrollen, mit dem Käse füllen und wieder ausrollen. In ausreichend Öl ausbacken.

Saure Sahne und Schmand in eine Schüssel geben, den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazugeben. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch fein schneiden und am Ende über dem Schmand auf den Lángos verteilen.

Für die süßespeise:

Spekulatius-Kekse im Mixer oder in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen. Etwa zwei Drittel der Spekulatius-Brösel, die gemahlene Mandeln, die Sahne, Zimt und Spekulatiusgewürz hinzugeben und gut vermischen. Die Mischung in einer kleinen Schüssel ca. 15 Minuten kalt stellen. Anschließend mit den Händen kleine Kugeln formen. Die geformten Kugeln einmal in den zerhackten Spekulatius wälzen, die andere Hälfte in den Mandeln wälzen.

Das Gericht auf Tellern und in Gläsern anrichten und servieren.

Pepe am 01. Dezember 2022