

Weihnachtliches Spekulatius Trifle mit Himbeeren



- **Küche:** Britisch
- **Gang:** Dessert, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Sie haben keine Lust mehr auf Ihr traditionelles Weihnachdessert und wollen einfach mal etwas Neues ausprobieren? Dann ist **das Weihnachtliche Spekulatius Trifle mit Himbeeren** genau das was Sie suchen!

Trifle ist ein englisches Schichtendessert. Die Schichten bestehen meist aus Custard, Obst oder Marmelade, Schlagsahne und in alkoholgetränkter Biscuitkuchen. Unser Trifle-Rezept wird mit Zutaten wie Spekulatius und Baiser ergänzt um dem Ganzen eine gewisse **weihnachtliche Note** zu verleihen.

Tipp: Sie können den Spekulatius und die Himbeeren natürlich gegen beliebige Kekse oder Beeren ersetzen. Ihrer Fantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Sie könne aus diesem Grundrezept Ihr individuelles weihnachtliches Lieblingsdessert kreieren.

Es ist ein schnelles und einfaches Dessert, welches trotz alle dem geschmacklich überzeugt. Denn sind wir mal ehrlich an Weihnachten ist Stress in der Küche schon vorprogrammiert und was gibt es da Besseres als ein stressfreies Dessert?

Zutaten

- 500 g Crème fraîche
- 50 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillin - Zucker
- 1 Tl Spekulatius - Gewürz
- 400 g TK Himbeeren
- 5 Spekulatius, zerbröselt
- 30 g Baiser, grob zerbröselt

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst Crème fraîche, Zucker, Vanillin-Zucker und Spekulatius Gewürz „weißcremig“ aufschlagen und als erste Schicht in die Gläser/Kelche geben.

Schritt2

Knapp die Hälfte der Himbeeren und den zerbröselten Spekulatius darüber geben und den Vorhang wiederholen. Die oberste Schicht endet mit Himbeeren und wird anschließend mit Baiser bestreut.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Schnelle Rezepte, Sonstiges, Vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachtliches-spekulatius-trifle-mit-himbeeren/>