

Backen zu Weihnachten

. Spekulatius-Kuchen

Zutaten:

- 200 g Spekulatius-Kekse (zerbröselt)*
- 100 g Butter*
- 500 g Frischkäse*
- 200 g Zucker*
- 2 Eier*
- 200 ml Sahne*
- 1 TL Zimt*

Anleitung:

- 1. Kekse mit Butter mischen, als Boden in eine Springform drücken.*
- 2. Frischkäse, Zucker, Eier, Sahne und Zimt verrühren, darauf verteilen.*
- 3. Bei 160 °C ca. 45 Minuten backen, abkühlen lassen.*

8. Schoko-Crossies

Zutaten:

- 200 g Zartbitterschokolade*
- 100 g Vollmilchschokolade*
- 150 g Cornflakes*
- 50 g gehackte Mandeln*

Anleitung:

- 1. Schokolade im Wasserbad schmelzen.*
- 2. Cornflakes und Mandeln unterheben.*
- 3. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf Backpapier setzen.*
- 4. Kühlen, bis sie fest sind.*