



## Hamfelder Wintercreme

### Zutaten:

500 g Dickmilch  
200 g Schlagsahne  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Honig oder Ahornsirup  
2 Äpfel (säuerliche Sorten)  
1 TL Zimt  
1 EL Zucker  
etwas Butter zum Anbraten  
100 g Spekulatius oder Lebkuchen

### Zubereitung:

- 1. Dickmilch-Creme:** Dickmilch mit Vanillezucker und Honig glatt rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- 2. Zimtäpfel:** Äpfel schälen, würfeln und in Butter mit Zucker und Zimt anbraten, bis sie weich sind. Abkühlen lassen.
- 3. Spekulatius:** Spekulatius-Kekse grob zerkrümeln.
- 4. Schichten:** In Dessertgläser abwechselnd Dickmilch-Creme, Spekulatius und Zimtäpfel schichten. Mit Creme abschließen.
- 5. Kühlen und servieren:** Dessert etwa 1 Stunde kühlen. Mit Zimt bestäuben und mit einem Spekulatius dekorieren.

**TIPP:** Für eine fruchtige Note können Sie auch noch etwas Orangenschale in die Dickmilch-Creme reiben.