

# **Lotus Kekse Brotaufstrich selber machen**

## **Leckeren Lotus Kekse Brotaufstrich selber machen**

Lotus Kekse Brotaufstrich selber machen ist super einfach und das Ergebnis definitiv eine gute Alternative zum gekauften Original. Bei uns gibt es die Leckere Lotus Creme leider nicht zu kaufen, weshalb ich irgendwann mal angefangen habe, sie selber zu machen. Der fertige Keksaufstrich schmeckt wirklich fast genauso wie das Original. Lotus Kekse bekommt man hier witziger Weise sehr gut und da bot sich das einfach an ☐

Für die Zubereitung des Kekse-Aufstrichs ist ein Multi-Zerkleinerer super geeignet. Darin lassen sich die Kekse vorab schön fein mahlen und man kann auch gleich den Aufstrich darin zubereiten. Wenn ihr keine Küchenmaschine habt, ist das gar nicht schlimm. Stattdessen könnt ihr die Kekse auch in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz oder Ähnlichem zerkleinern.

## **Selbstgemachte Lotus Creme mit Lotus Keksen, Butter & Mandelmilch**

Für die Lotus Creme die Kekse in einen Mixer geben und fein zermahlen. Dann die restlichen Zutaten dazu geben und alles noch einmal gut durchmischen, bis eine feine cremige Masse entstanden ist. Anschließend die fertige Kekse-Creme in ein gut ausgespültes, verschließbares Glas füllen und im Kühlschrank lagern. Das ganze geht wirklich super fix und im Nu habt ihr

leckeren, selbstgemachten Lotus Keks Brotaufstrich.

Die Kekse lassen sich natürlich auch austauschen. Das ganze funktioniert auch mit Butterkeksen, Chocolate Chip Cookies, Oreos, Spekulatius etc. und ist eine tolle Variante, sich leckere, süße Aufstriche zu zaubern.

**Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Aufstriche zum Ausprobieren & Nachmachen**



**Persimmon-Orange-Hot Sauce**



## **Habanero Passion Fruit Hot Sauce**



## **Pineapple Lemon Drop Hot Sauce**



## **Blueberry Apple Hot Sauce**

---



# *Salat Rezepte*

Das Salat Kochbuch mit 125  
leckeren Salat Rezepten - Inkl.  
Salat Dressing, Vinaigrette,  
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch  
erhältlich!*

[mehr Infos zum Buch](#)