

Lebkuchen-Likör



Einkaufsliste:

Flaschen à 500 ml
150 g Vollmilchkuvertüre
150 g Zartbitterkuvertüre
40 g Backkakao
200 ml Milch
300 ml Sahne
150 g Puderzucker
3 TL Lebkuchengewürz
1/2 TL Zimt
Mark einer Vanilleschote
300 ml Vodka
50 ml Whiskey
50 ml Amaretto

So wird's gemacht:

Milch, gehackte Kuvertüre, Puderzucker und Backkakao in einen Topf geben und erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist und alles eine homogene Masse ist. Lebkuchengewürz, Zimt und Vanillemark hinzugeben und 30 Minuten ziehen lassen. Nun die Alkoholika hinzufügen und mit einem Trichter in Glasflaschen füllen. Über Nacht ziehen lassen und verschenken oder selbst trinken.

Wenn der Likör etwas dickflüssig ist, kurz in heißes Wasser stellen.