Weiße-Schokolade-Vanille-Likör



Einkaufsliste:

Für ca 2 Flaschen â 700 ml:

400 g weiße Schokolade Mark einer Vanilleschote 150 g Puderzucker 500 ml Sahne 400 ml Milch 350 ml Vodka 100 ml Amaretto

So wird's gemacht:

Weiße Schokolade mit der Sahne und dem Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen bis die Schokolade geschmolzen ist. Puderzucker hinzugeben und gut verrühren. Masse etwas abkühlen lassen. Nun Milch einrühren. Vodka und Amaretto mixen und in die Masse geben. Masse nochmals gut verrühren und mit einem Trichter in sterile Flaschen füllen. Flaschen verschließen und aufrecht lagern. Wenn die Masse kalt gelagert wird, wird sie sehr dickflüssig bis fest, dann einfach unter warmes Wasser halten oder mit etwas Milch verdünnen.

© DAS KNUSPERSTÜBCHEN