

Weißer Lebkuchenlikör



Zutaten

150 g weiße Kuvertüre
500 ml Schlagsahne
1 EL Honig
150 ml Korn
120 ml Whisky
Prise Zimt
1 EL Lebkuchengewürz



Zubereitung

Kuvertüre in den Mixtopf geben und 10 Sekunden / Stufe 7 zerkleinern.

Sahne und Honig zugeben, 5 Sekunden / Stufe 5 verrühren, dann 7 Minuten / 90° / Stufe 3 erwärmen.

Korn, Whisky, Zimt und Lebkuchengewürz zufügen, 10 Sekunden / Stufe 3.5 verrühren und sofort in Flaschen füllen.

Vor dem Genuss einmal aufschütteln.

Ein Schuss im heißen Kakao ist auch sehr lecker!

Notes:

In einem kühlen, nicht beheizten Raum ist der Likör etwa 2 Monate haltbar.

Im Kühlschrank wird er relativ fest.

Rezept von Marita Wolf für euch getestet!