

# SAHNIGER LEBKUCHEN LIKÖR

## SAHNIGER LEBKUCHEN LIKÖR

Ich bin ein großer Fan von cremigen Likören wie Baileys, Amarula & Co. Da sollte es doch nicht so schwer sein eine weihnachtliche Variante selbst zu machen! Zwei Rezepte stehen bei mir für Weihnachten als kleine Mitbringsel auf dem Plan - eins davon ist dieser leckere, sahnige Lebkuchen Likör. Die Idee für das Rezept habe ich bei Yvonne von Experimente aus meiner Küche entdeckt - ich habe allerdings nur Weinbrand und ein bisschen mehr Lebkuchengewürz verwendet und das Ganze dann noch durch ein feines Sieb gefiltert, mein Lebkuchengewürz war nämlich ziemlich krümelig auf der Zunge. Der Zeitaufwand ist absolut überschaubar - 5 Minuten um alles abzumessen und zu mixen, 15 Minuten ziehen lassen und dann abfüllen. Schleifchen dran und beschriften - in 30 Minuten seid ihr fertig!



### Zutaten für ca. 700ml:

250ml Weinbrand

400ml Schlagsahne

5 EL Nutella

4 EL Puderzucker

1 gehäufter EL Lebkuchengewürz

### Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren bis die Nutella vollständig gelöst ist.

15 Minuten ziehen lassen und den Likör dann durch ein feines Sieb gießen und in die vorher ausgekochten Falschen abfüllen.




Die Flaschen verschließen und mit Bändchen, Aufklebern oder anderer Deko verzieren. Dabei könnt ihr ganz nach Lust und Laune kleine oder größere Flaschen nehmen – ich habe hier sowohl die 200ml Variante, als auch ein paar 20ml Minis genommen.

Verschenken oder selbst genießen!



  
**Katha-kocht!**  
Mit Liebe hausgemacht!  
Lebkuchen  
Likör

  
**Katha-kocht!**  
Mit Liebe hausgemacht!  
Lebkuchen  
Likör



**Katha-kocht!**  
Mit Liebe hausgemacht!  
Lebkuchen  
Likör

Lebkuchen  
Likör  
**Katha-kocht!**