

TOFFEE LIKÖR MIT SAHNE MUH-MUHS

TOFFEE LIKÖR MIT SAHNE MUH-MUHS

Ich verschenke gerne Kleinigkeiten aus der Küche. Salze, Öl, Lebkuchen Likör - in der Vorweihnachtszeit habe ich euch schon einige Rezepte gezeigt die ganz einfach zu machen waren. Eine weitere Leckerei war dieser Toffee Likör mit Sahne Muh-Muhs. Schokoladig, dank einer guten Portion Nutella, mit wunderbarer Karamell Note dank der Sahne Muh-Muhs, cremig durch die Schlagsahne und natürlich etwas Whisky. Ich war dabei mit dem Whisky etwas zurückhaltender und so ist der Likör auch nicht zu stark, sondern schön mild geworden. Aus meiner Sicht perfekt um ab und an bewusst ein Schlückchen von diesem cremigen Tropfen zu genießen.



Zutaten für ca. 750ml Toffee Likör:

400ml Schlagsahne

120g Original Muh-Muhs Brotaufstrich* oder Original Sahne Muh-Muhs Toffees*

120g Nutella

240ml Whisky, hier ein schottischer Single Malt

passende Glasflaschen*

Zubereitung:

Der erste Schritt hängt davon ab, ob ihr den Sahne Muh-Muhs Brotaufstrich oder die Toffee Bonbons verwendet. Wer die Bonbons verwendet schneidet sie etwas klein und gibt sie mit ca. 100ml Schlagsahne in ein Wasserbad um sie bei geringer Hitze langsam aufzulösen.

Wer den Aufstrich verwendet gibt die Schlagsahne, die Nutella und den Sahne Muh-Muhs Brotaufstrich in einen kleinen Topf oder eine Schüssel...



... und mixt alles mit dem Stabmixer bis sich die beiden Aufstriche vollständig gelöst haben.



Den Whisky einrühren und alles kurz ziehen lassen. In dieser Zeit schon mal die Flaschen mit kochendem Wasser füllen (am besten aus dem Wasserkocher), 5 Minuten stehen lassen, abgießen und auf den Kopf gestellt etwas abtropfen lassen.



Den Toffee Likör in die vorbereiteten Flaschen füllen, verschließen und beschriften. Am besten im Kühlschrank aufbewahren...



... und innerhalb von 2 Wochen verbrauchen. Super lecker und cremig – glatt noch besser als Baileys! Am besten schmeckt er übrigens direkt aus dem Kühlschrank oder „on the rocks“.

Wer möchte ein Gläschen probieren?



©katha-kocht.de