

WEIßER SCHOKO-MANDEL LIKÖR

WEIßER SCHOKO-MANDEL LIKÖR

Ein paar Tage vor Weihnachten habe ich hier auf dem Blog eine kleine Liste mit Geschenken aus der Küche für euch zusammengestellt. Dieser Likör war noch nicht dabei, weil ich ihn erst direkt vor den Feiertagen gemacht habe. Natürlich schmeckt mein weißer Schoko-Mandel Likör nicht nur zu Weihnachten lecker, sondern ist auch ein feines, kleines Highlight für Silvester oder einfach so als kleines Geschenk. Das Schöne ist, dass er in nur 5 Minuten fertig gemixt ist – Whisky, Schlagsahne, Vanilleextrakt und weiße Schoko-Mandel Creme werden mit dem Stabmixer in einen feinen Sahne-Likör verwandelt. Genießt ihn!



ZUTATEN FÜR CA. 800ML SCHOKO-MANDEL LIKÖR:

400ml Schlagsahne

250ml milder Single Malt Whisky, bei mir [dieser hier](#)*

2 TL Vanilleextrakt

200g Milch-Mandel Creme oder Hälfte/Hälfte weiße Schokolade Creme und Mandel Creme

1 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten gemeinsam in einen Messbecher füllen und mit dem Stabmixer mixen bis von der Schoko-Mandel Creme keine Stücke mehr zu sehen sind. Die Glasflaschen* in die ihr den Likör abfüllen wollt mit kochendem Wasser befüllen, kurz stehen lassen, umdrehen und kurz auf etwas Haushaltspapier abtropfen lassen.



Den Likör gut umrühren und dann in die vorbereiteten Flaschen abfüllen.

Verschließen, beschriften und kühl lagern bis er verschenkt oder genossen wird.



© katha-kocht!

Viel Spaß mit eurem Likörchen!



© katha-kocht!