Schokoladenlikör

Liköre · ca. 950 ml · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 35 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 100 g Zartbitterschokolade (ca. 70 %), in Stücken
- 250 g Sahne
- 250 g Milch
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Wodka oder brauner Rum

ZUBEREITUNG

1. Schokolade in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 8** zerkleinern.
2. Sahne, Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben und **6 Min./70°C/Stufe 3** schmelzen und verrühren.
3. Deckel abnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.
4. Wodka zugeben und **20 Sek./Stufe 3** vermischen. In sterilisierte Flaschen füllen und kühl stellen.

> **Tipp:** Im Kühlschrank ca. 4 Wochen haltbar; vor dem Servieren gut schütteln. Mit einer Prise Chili oder etwas Orangenabrieb bekommt der Likör eine besondere Note.

Heruntergeladen am 26.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/