Whisky-Sahnelikör

Liköre · ca. 900 ml · Arbeitszeit 10 Min. · Gesamtzeit 30 Min.

Rezept online

ZUTATEN

- 1 Dose gezuckerte Kondensmilch (ca. 400 g)
- 250 g Sahne
- 2 TL Instant-Espressopulver
- 1 EL Kakaopulver
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 250 g Irish Whiskey

ZUBEREITUNG

1. Kondensmilch, Sahne, Espressopulver, Kakao und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **3 Min./50°C/Stufe 3** verrühren, bis sich alles gelöst hat.
2. Deckel abnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.
3. Whiskey zugeben und **20 Sek./Stufe 3** vermischen. Nicht höher schalten, sonst kann die Sahne ausflocken.
4. In sterilisierte Flaschen füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

> **Tipp:** Im Kühlschrank ca. 6 Wochen haltbar; vor dem Servieren schütteln. Pur auf Eis, im Kaffee oder über einem Schokoladendessert.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://tm5-rezepte.de/