

Weihnachtslikör

Zubereitung

Die Schlagsahne in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Die Gewürze und Schokolade dazu-geben, vom Herd nehmen und so lange verrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Sahne-Schokoladen-Mischung abkühlen lassen und anschließend mit dem Wodka vermischen.

Den Weihnachtslikör 2 Tage durchziehen lassen und kühl aber nicht im Kühlschrank aufbewahren. Schmeckt super auf Eis oder zu Kekse ursprünglich war es ein anderes Rezept hab es nach meinem Geschmack umgewandelt.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Sabrina Steidl.

Zutaten

- 400 ml Schlagsahne
- 1 El. Zimt
- 1 halber Tl. Nelkenpulver
- 1 Msp. gem. Kardamom
- 1 Msp. gemahlener Koriander
- 1 Msp. gemahlener Ingwer
- 150 g Vollmilchschokolade
- 300 ml Wodka