



Kinderschokoladen-Likör !

Menge	Zutaten
250 gr	Kinderschokolade-Riegel
250 ml	Sahne
300 ml	Milch
130 gr	brauner Zucker
1 Packg	Bourbon Vanillezucker
180 ml	weissen Rum oder Korn 38%

Zubereitung:

1

Die Kinderschokolade im Zerkleinerer zerstückeln.
Milch, Sahne, Zucker, Vanillezucker in einem Topf geben und leicht erhitzen.
Die zerkleinerte Kinderschokolade dazugeben und bei ständigem Rühren schmelzen lassen.
Achtung!! Nicht aufkochen lassen.
Sobald sich die Schokolade komplett aufgelöst hat, den Rum oder Korn unterrühren und nochmals kurz erhitzen.

In Flaschen füllen und kühl stellen.
Schüttelt die Flaschen während des Abkühlens ab und zu mal, dann setzt sich später nicht so viel ab.

Wenn euch mein Rezept und Bilder gefallen haben, würde ich mich über eure Bewertung und Kommentare sehr freuen.

Viel Spaß beim Nachbacken.



Lucina´s Tipps:



In der Likörflasche setzt sich meistens oben etwas Schokolade ab. Das ist aber ganz normal. Schüttelt den Likör einfach vor jeder Verkostung kräftig durch und genießt ihn dann. Beim Herstellen immer wieder verkosten, wenn meine Mischung zu süß ist, gibt einfach noch mehr an Alkohol dazu. Wer es gerne dickflüssiger mag mehr Sahne.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina