



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

CAPPUCCINO-LIKÖR

Der Likör für echte Leckermäuler: Die sahnige Karamellnote und das feine Aroma der Vanille runden den Cappuccino-Likör perfekt ab und machen ihn einfach unwiderstehlich.



Zubereitung

1. Schokolade in Stücke brechen. Mark der Vanilleschote auskratzen.
2. Sahne mit Milch, Instant-Kaffee, Diamant Grümmel Kandis, Schokolade, Vanilleschote und -mark in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen, sodass sich die Schokolade und der Kandis lösen. Abkühlen lassen und Vanilleschote entfernen.
3. Wodka unterrühren.
4. Likör in eine Flasche füllen und verschließen.
5. Tipp: Der Cappuccino-Likör sollte kühl gelagert und schnellstmöglich verbraucht werden.

Zutaten

20 g	Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)
1/2	Vanilleschote
500 g	Sahne
400 ml	Milch
15 g	Instant-Kaffee
90 g	Diamant Grümmel Kandis
200 ml	Wodka (37,5 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.