



Menge 550 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

CHAI-LIKÖR MIT WEISSER SCHOKOLADE

Cremig-würziger Likör mit schwarzem Tee und Chai-Gewürzen - zum Verschenken oder selbst Genießen!



Zutaten

| | |
|----------|-----------------------------|
| 500 ml | Wasser |
| 10 | schwarze Pfefferkörner |
| 8 | Kardamomkapseln |
| 2 | Sternanise |
| 2 | Zimtstangen |
| 6 Beutel | schwarzer Tee |
| 10 g | Ingwer |
| 35 g | Diamant Brauner Kandis |
| 1/2 TL | frisch geriebene Muskatnuss |
| 50 g | weiße Schokolade |
| 200 g | Sahne |
| 120 ml | Weinbrand (40 Vol.-%) |

Zubereitung

1. Wasser in einem Wasserkocher zum Kochen bringen. Pfeffer, Kardamom und Sternanise im Mörser grob anstoßen. Zusammen mit Zimtstangen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis sie duften.
2. Teebeutel in den Topf geben und alles mit kochendem Wasser übergießen. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Diamant Brauner Kandis dazugeben. Muskatnuss hineinreiben und alles bei mittlerer Hitze ohne Deckel 5 Minuten köcheln. Teebeutel herausnehmen, ausdrücken und Flüssigkeit weitere 15 Minuten köcheln.
3. Sud durch ein Sieb gießen und zurück in den Topf geben.
4. Schokolade hacken, zusammen mit Sahne unterrühren und erwärmen, sodass die Schokolade schmilzt. Abkühlen lassen, dabei öfters umrühren.
5. Weinbrand unterrühren. Likör in Flaschen füllen und kühl aufbewahren.
6. Vor Gebrauch schütteln.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.