



Menge 1 Liter



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

LEBKUCHEN-LIKÖR

Ein perfekter Abschluss des Weihnachtsmenüs ist dieser winterliche Likör mit dem Aroma von Lebkuchen.



Zubereitung

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

Zutaten

1	Vanilleschote
100 g	Schokolade, halbbitter (65 % Kakaoanteil)
500 g	Sahne
400 ml	Milch
100 g	Diamant Grümmel Kandis
4 TL	Lebkuchengewürz
200 ml	Weinbrand (36 Vol.-%)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.