

Advent-Likör

Das Rezept vom Advent-Likör ist etwas für weihnachtliche Genießer. Der süffige Umtrunk sollte dabei am besten in kleinen Schlucken genossen werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Nuss-Nougatcreme
100 g	Staubzucker
200 ml	Schlagobers
1 EL	Cappuccino Pulver
1 Packung	Vanillezucker
2 TL	Zimt (oder nach Belieben)
2 Stk.	Kardamom Kapseln (klein)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
1 Prise	Nelkenpulver
300 ml	Rum braun (40% Vol.)

Zubereitung

1. Für den **Advent-Likör**, die Nuss-Nougatcreme, den Staubzucker, das Schlagobers, das Cappuccino-Pulver, den Vanillezucker und den Zimt in einen Topf geben.
2. Anmerkung: Bei den Gewürzen sei gesagt, das man sie am besten nach eigenem Geschmack dosiert. Besonders der Kardamom und die Nelke könnten etwas penetrant im Geschmack werden, wenn man zu viel davon verwendet. Nun also Salz, Pfeffer, Muskat, Nelkenpulver und Kardamom (davon bitte nur die Samen) in einen Mörser geben und ganz

fein zerreiben. Das Gewürzpulver dann mit in den Topf geben.

3. Jetzt den Topf auf den Herd stellen und so lange erhitzen, bis sich die Zutaten gleichmäßige aufgelöst und die Gewürze sich entfaltet haben. (ca. 5-10 Minuten). Dabei sollte die Masse aber nur stark erhitzt werden und nicht kochen.
4. Dann die Masse in einen hohen Becher oder Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.
5. Letztendlich den braunen Rum hinzufügen, alles gut verrühren und den fertigen Likör in eine sterile Flasche abfüllen. Die Menge ergibt ca. 750 ml. Den Likör bitte stets im Kühlschrank lagern.

Tipp

Der Advent-Likör lässt sich wunderbar verschenken und schmeckt auch auf Eis.