

# Kinderriegel-Likör

Das Rezept vom Kinderriegel-Likör ist für alle, die gerne süße und milde Liköre mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|        |   |
|--------|---|
| 5 Stk. | Kinderriegel                                      |
| 1 Stk. | <a href="#">Ei</a>                                |
| 75 g   | <a href="#">Zucker</a> (oder Menge nach Belieben) |
| 1 TL   | <a href="#">Vanillezucker</a>                     |
| 200 ml | <a href="#">Schlagobers</a>                       |
| 300 ml | Milch   |
| 100 ml | Wodka (oder nach Belieben)                        |

## Zubereitung

1. Für den **Kinderriegel-Likör** die Milch, den Zucker und den Vanillezucker in einen Topf geben und stark erhitzen (nicht Kochen).
2. Dann das Ei untermischen.
3. Jetzt die [Schokolade](#) hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen.
4. Anschließend das Schlagobers hinzufügen, erneut stark erhitzen, aber nicht Kochen lassen und dann alles unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

5. Letztendlich den Wodka hinzufügen, den Likör in eine sterile Flasche abfüllen und bis zum Verzehr kühl stellen. Die Menge ergibt ca. 700 ml und der Likör hält sich im Kühlschrank mindestens 1 - 2 Wochen.

## Tipp

Hübsch in kleineren Flaschen verpackt, lässt sich der Kinderriegel-Likör prima verschenken.