Kinderschokoladen-Likör

Der Kinderschokoladen-Likör eignet sich hervorragend als Mitbringsel, in kleinen Flaschen hübsch verpackt, oder perfekt gekühlt als süßer Abschluss eines Menüs.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Kinder Schokolade
70 g	Feinkristallzucker
1 TL	Vanillepaste
600 ml	Vollmilch
400 ml	Schlagobers
600 ml	Wodka

Zubereitung

1. Für den selbst gemachten **Kinderschokoladen-Likör** die Kinderschokolade grob zerbrechen und gemeinsam mit Vollmilch, Schlagobers, Zucker und Vanillepaste in einen Topf geben. Die Mischung bei mittlerer Hitze langsam erwärmen, dabei regelmäßig umrühren. Wichtig: Die Flüssigkeit darf nicht kochen, damit der Likör später schön cremig bleibt.

2. Sobald sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat, den Topf vom Herd ziehen. Kurz abkühlen lassen und anschließend den **Wodka** unterrühren. Alles sorgfältig vermischen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht. Den noch warmen Likör mithilfe eines Trichters in saubere Flaschen füllen, gut verschließen und im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren gut schütteln und eiskalt genießen. Im Kühlschrank aufbewahrt ist der cremige Kinderschokoladen-Likör mindestens 2-3 Wochen halbar.

Tipp

Der Kinderschokoladen-Likör eignet sich hervorragend als Mitbringsel, in kleinen Flaschen hübsch verpackt, oder als süßer Abschluss eines Menüs. Auch über Eis oder im Kaffee ist er ein Genuss.