Pistazien-Cremelikör

Das Rezept für den Pistazien-Cremelikör schmeckt am besten um die Weihnachtszeit. Hübsch verpackt, lässt er sich auch prima verschenken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

125 g	Pistazien (ohne Schale und ungesalzen)
1 TL	Vanillezucker
50 g	Zucker (oder nach Belieben)
300 ml	Milch
200 ml	Schlagobers
50 g	Weiße Schokolade
200 ml	Wodka (oder nach Belieben)

Zubereitung

1. Für den **Pistazien-Cremelikör** zuerst die Pistazien fein mahlen. Das geht in einer Küchenmaschine natürlich am besten.

2. Dann die Pistazien zusammen mit der Milch, dem Schlagober, dem Zucker und den Vanillezucker in einen Topf geben.

3. Die Masse nun unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 5-10 Minuten leicht köcheln lassen.

4. Dann die Schokolade hinzufügen und in der heißen Masse schmelzen lassen.

5. Nun die Pistazien-Milch durch ein Sieb streichen und etwas abkühlen lassen.

6. Letztendlich den Wodka unterrühren und den Likör bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Die Menge ergibt ca. 700ml. Sollte der Likör zu dickflüssig sein, einfach mehr Wodka oder ein Schuss Milch unterrühren.

Tipp

Wer möchte, kann den Pistazien-Cremelikör auch mit einer fertigen Pistaziencreme zubereiten. Der fertige Likör sollte in der Regel nach seinen eignen Bedürfnissen mit Zucker und Alkohol abgeschmeckt werden.