Toffifee-Likör

Das Rezept vom Toffifee-Likör ist eher mild im Geschmack und deshalb recht süffig. Hübsch verpackt ist der Likör eine schöne Geschenkidee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

15 Stk.	Toffifee (oder nach Belieben)
50 g	Zucker (weiß)
10 g	Zucker (braun)
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Zimt
200 ml	Mandelmilch
200 ml	Schlagobers
150 ml	Wodka (oder nach Belieben)

Zubereitung

1. Für den **Toffifee-Likör** die Toffifee, den weißen Zucker, den braunen Zucker, den Vanillezucker und den Zimt in einen Topf geben.

2. Dann die Mandelmilch und das Schlagobers hinzufügen und alles auf dem Herd unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Minuten stark erhitzen (nicht Kochen), bis sich alle Zutaten aufgelöst haben. Jetzt sollte die Toffifee-Milch noch mal abgeschmeckt werden. Wer es also etwas kräftiger oder süßer haben möchte, kann nun noch ein paar Toffifee oder etwas Zucker hinzufügen.

3. Danach die Milch durch ein Sieb in einen Messbecher gießen und abkühlen lassen. Die

übrigen Haselnüsse kommen nicht in den Likör und können somit nebenbei vernascht werden.

4. Letztendlich den Wodka hinzufügen und den fertigen Likör in sterile Flaschen abfüllen. Die Menge ergibt ca. 600 ml Likör.

Tipp

Der Toffifee-Likör entfaltet sein Aroma am besten, wenn er nicht zu kalt getrunken wird.