Uga Buga-Karamell-Likör

Der Uga Buga-Karamell-Likör ist nicht nur was für die aktuellen Gamer von Crash Bandicoot. Karamell-Likör-Liebhaber würden bestimmt auch um jeden Tropfen dieser Köstlichkeit zocken

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

1 Dose	Kondensmilch (gezuckert)
300 ml	Milch
0.5 Packungen	Vanillezucker
300 ml	Rum braun

Zubereitung

1. Für den **Uga Buga-Karamell-Likör** die Dose mit der gezuckerten Kondensmilch in einen Topf geben und komplett mit Wasser bedecken. Diese sollte nun ca. 2,5 Stunden köcheln. Dabei ist wichtig, das die Dose stets mit Wasser bedeckt ist!!! Also bitte nicht aus den Augen lassen und gegebenenfalls Wasser nachgießen! Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Dose im Wasser abkühlen lassen.

2. Danach die Dose aus dem Topf nehmen und ganz auskühlen lassen.

3. Jetzt die Dose öffnen und die karamellisierte Kondensmilch, zusammen mit der Milch und dem Vanillezucker in einen Topf geben.

4. Die Masse nun zum Kochen bringen und so lange rühren, bis sich das Karamell komplett in der Milch aufgelöst hat. Die Karamell-Milch sollte hinterher auskühlen.

5. Nun am besten nach Belieben ca. 250-300ml braunen Rum unterrühren.

6. Zum Schluss noch den fertigen Likör in eine Flasche abfüllen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen. Die Masse ergibt ca. 650-700ml.

Tipp

Der Uga Buga Karamell-Likör schmeckt am besten auf Eis gekühlt. Gegen das nervige Geklapper beim Kochen der Dose, kann man ein Spültuch mit in den Topf reinlegen. Außerdem lässt sich der Likör prima verschenken. Da man mit dem Karamell auch noch viele andere tolle Sachen zubereiten kann, wie z.B. Torten füllen, oder Desserts verfeinern, empfehlen wir gleich mehrerer Dosen auf einmal zu kochen.