Vanillekipferl-Likör

Der Vanillekipferl-Likör passt prima in die Winterzeit, ist schnell zubereitet und ist auch super zum Verschenken geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Mandeln (gemahlen)
600 ml	Schlagobers
180 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 ml	Weinbrand

Zubereitung

1. Für den **Vanillekipferl-Likör** die gemahlenen Mandeln, das Schlagobers, den Zucker und den Vanillezucker in einen Topf geben.

2. Dann die Zutaten aufkochen lassen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen.

3. Die Masse anschließend über einer Schüssel oder ähnliches durch ein Sieb streichen und dabei die Mandeln mit einem Löffel gut ausdrücken.

4. Ist die Mandelmilch abgekühlt, wird der Weinbrand untergerührt. Den Likör letztendlich in Flaschen abfüllen und kühl aufbewahren. Die Menge ergibt ca. bei 700 ml Likör.

Tipp

Der Vanillekipferl-Likör schmeckt noch besser, wenn man die gemahlenen Mandeln vorher in einer Pfanne kurz anröstet. Wem der Likör zu dickflüssig ist, kann auch etwas Schlagobers durch Milch ersetzen.