

Baileys - Irish Cream Likör aus dem Thermomix®



© Baileys - Irish Cream - Rezepte mit Herz



20 Min.



leicht



3 Flaschen à 400 ml

Vielseitiger Genuss - pur, auf Eis, als Schuss in Kaffee und Kakao.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	100 g	Vollmilchschokolade
<input type="checkbox"/>	200 g	gezuckerte Kondensmilch
<input type="checkbox"/>	2 TL	lösliches Kaffeepulver
<input type="checkbox"/>	1 EL	heißes Wasser (alternativ 5 EL Espresso anstatt löslichem Kaffeepulver)
<input type="checkbox"/>	150 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	250 - 300 g	Whisky

Zubereitung

1. Schokolade in groben Stücke in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern, mit dem Spatel alles nach unten schieben und dann 3 Min./50 °C/Stufe 3 schmelzen.
2. Gezuckerte Kondensmilch zugeben und noch mal 5 Min./50 °C/Stufe 3 erwärmen.
3. Kaffee im heißen Wasser auflösen, mit der Kondensmilch und Sahne in den Mixtopf geben und 3 Min./50 °C/Stufe 3 erwärmen.
4. Whisky zugeben und 10 Sek./Stufe 5 mixen. Likör in eine sterilisierte Flasche abfüllen. Mit Eiswürfeln servieren oder über Vanille-Eis gießen.

Der Likör hält 4 bis 6 Wochen im Kühlschrank.

Der Likör lässt sich nicht nur pur oder über Vanille-Eis genießen. Probiert doch mal unsere [Schokoladen-Mousse mit Baileys](#) oder die [Baileys-Käsekuchenschnitten](#).

Weitere leckere Weihnachtsrezepte und Geschenk-Ideen aus der Küche findest du in unseren E-Books "[Weihnachtserinnerung](#)" oder "[Weihnachts-Mix](#)".

Nährwertangaben

Nährwerte ca. 945 kcal - 18 g E - 41 g F - 68 g KH