

Mon-Chéri-Likör aus dem Thermomix®



© Mon-Chéri-Likör - Rezepte mit Herz



15 Min.



leicht



ca. 500 ml (25 Gläser)

Schokoladig, fruchtiges Geschenk aus der Küche

Schnell gemixt und einfach mega lecker. Der cremige Likör mit Kirscheschmack ist genau das Richtige für eine Party und lässt sich zu vielen Anlässen servieren. Liebevoll verpackt ist er auch ein leckeres Geschenk zu Valentins- oder Muttertag.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	50 g	Zartbitterschokolade
<input type="checkbox"/>	50 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	15	Mon-Chéri-Pralinen
<input type="checkbox"/>	200 g	Wodka

Zubereitung

Sahne im Mixtopf 5 Min./100 °C/Stufe 1 aufkochen. Schokolade in Stücken und Zucker zufügen, 3 Min./Stufe 2 verrühren. Mon Chéri zugeben, 1 Min./Stufe 3 vermischen. Wodka zugeben, 20 Sek./Stufe 4 vermischen. Likör sofort in eine saubere Flasche füllen (ca. 500 ml Inhalt). Im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: Verschluss im Kühlschrank 3-4 Wochen

Unser Tipp:

Nehmt den Likör ca. 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank. Wunderbar auch als Sauce zu Eis!

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 90 kcal - 1 g E - 4 g F - 7 g KH