

Vanille-Milch-Likör aus dem Thermomix®



© Vanille-Milch-Likör - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



3 Flaschen (à 300 ml)

Leichte Variante ohne Sahne und trotzdem genauso lecker!

Ein tolles Mitbringsel aus der Küche!

Leichter Creme-Likör mit Milch anstatt Sahne - lecker auf Eis, in Heißgetränken oder einfach nur pur!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	3	Vanilleschoten (oder 3 TL Vanilleextrakt)
<input type="checkbox"/>	400 g	Milch
<input type="checkbox"/>	100 g	Schlagsahne
<input type="checkbox"/>	150 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	100 g	weiße Schokolade
<input type="checkbox"/>	300 g	Grappa (oder Wodka)

Zubereitung

1. Vanilleschoten auskratzen, Mark und Schoten in den Mixtopf geben. Milch, Sahne, Zucker und Schokolade zugeben und 5 Min./100 °C/Linkslauf/Stufe 1 aufkochen. Dann 15 Min./50 °C/Linkslauf/Stufe 1 ziehen lassen.
2. Vanilleschoten entfernen. Grappa zugießen und 20 Sek./Stufe 3 mixen. Likör in saubere Flaschen umfüllen und verschließen. Likör kühl und dunkel mindestens 2 Wochen ruhen lassen. Flaschen gelegentlich schütteln.

Haltbarkeit: Verschluss ca. 6 Monate. Angebrochene Flaschen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Wochen aufbrauchen.

Tipp: Anstatt des Wodkas eignet sich auch Weinbrand oder Rum. Dann wird der Likör allerdings etwas dunkler.

Nährwertangaben

Pro Portion (20 ml) ca. 55 kcal, 0 g E, 2 g F, 5 g KH