

Weihnachtlicher Engelchenlikör

SCHWIERIGKEITSGRAD: *schwer*



ZEITAUFWAND: *ca. 1h*



BASTELIDEE

N°104.528 - ENGELCHENLIKÖR

Zutaten:

- ♥ 150 G WEIßE SCHOKOLADE
- ♥ 400 ML AMARETTO
- ♥ 50 G ZUCKER
- ♥ TOPF, KOCHLÖFFEL
- ♥ 500 ML SAHNE
- ♥ GLASFLASCHEN, SCHNÜRRE, KÄRTCHEN



So geht's:

1. Schokolade zerkleinern. Sahne, Zucker und Schokolade in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
2. Amaretto hinzufügen und nochmals leicht köcheln lassen. Heißen Likör in Flaschen abfüllen.
3. Die Flaschen nach belieben weihnachtlich dekorieren.



Fertig!