



Weihnachtslikör

Zutaten

350 g Sahne
200 g Vollmilkschokolade, in kleinen Stücken
100 g Puderzucker
2 TL Lebkuchengewürz
2 TL Vanilleextrakt
1 TL Zimt
250 g Rum

Zubereitung

Sahne in einem Topf aufkochen, die Schokolade hinzugeben und unter ständigem Rühren bei geringer Hitze schmelzen lassen.
(Thermomix: 5 Min. | 60 °C | Stufe 1)

Puderzucker unterrühren bis er sich aufgelöst hat. Das Lebkuchengewürz, Vanilleextrakt und Zimt dazugeben. (Thermomix: 40 Sek. | Stufe 3)

Zum Schluss kommt der Rum hinzu und wird für etwa 5 Minuten untergerührt. (Thermomix: 4 Min. | Stufe 2)

Spüle eine Flasche sehr heiß aus und fülle den Weihnachtslikör hinein und verschließe ihn luftdicht.

Der Likör sollte im Kühlschrank gelagert werden und mindestens eine Nacht ruhen.

Vor dem Verzehr gut durchschütteln.

Gekühlt hält sich der Weihnachtslikör etwa 2 Wochen.