

# Lebkuchenlikör

## Zutaten | 1 Flasche (ca. 800 ml)

100 g	Zartbitterschokolade
400 g	Haltbare Sahne
100 g	Puderzucker
2 gestr. TL	Lebkuchengewürz
200 ml	Doppelkorn

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Schokolade in Stücke brechen, mit der Sahne in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
- Puderzucker sieben und hinzufügen. Alles so lange rühren, bis der Puderzucker vollständig aufgelöst ist.
- Die Schokoladen-Sahnemasse abkühlen lassen und das Lebkuchengewürz und den Doppelkorn gut unterrühren.
- Den Lebkuchenlikör in eine Flaschen füllen, gut verschließen und im Kühlschrank aufbewahren

**Tipp:** Dekorativ verpackt ist der Lebkuchenlikör ein schönes Weihnachtsgeschenk aus der Küche. Gekühlt ist er etwa 3–6 Monate haltbar.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g.

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
298 kcal	17,8 g	30,5 g	3,9 g	51,8 mg