

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.

Nährwertabelle

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