

# Schokoladiger Weihnachtslikör

## ZUTRTE:

9 Schokowaffelröllchen (z.B. Amicelli)  
100g Zartbitterschokolade  
75g Zucker  
150 g Milch,1,5%  
200 g Sahne  
50 g Weinbrand  
1TL Zimt o. Lebkuchengewürz  
200 g weißen Rum

## ZUBEREITUNG:

Schokowaffelröllchen halbieren und in den Mixtopf geben. Schokolade in Stücken sowie Zucker zugeben. Alles 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern.

Milch, Sahne, Weinbrand und Zimt zugeben und 5 Min.170°C/Stufe 3 erhitzen.

Rum zugeben und 5 Sek./Stufe 3 untermischen.

Entweder in 3 kleine Flaschen (a 250 ml) oder eine große (750 ml) abfüllen.

Pro Portion (100 g): 300 kcal126 9 KH 13 9 EWI14 9 Fett 19 9 Alkohol

## VRRIRNTE:

Ändern Sie einfach die Zutaten auf folgendes ab und Sie erhalten einen weißen Kokoslikör:

9 Kokoskugeln (z.B. Raffaello)  
100g weiße Schokolade  
50g Zucker 2009  
150g Milch,1,5%  
200g Sahne  
50g Weinbrand  
200g weißen Rum

Rezept von [mixgenuss.de](http://mixgenuss.de)