

Cremelikör

100 g Vollmilch-Schokolade, geraspelt
2 Tl. Kaffeepulver
200 ml Milch
200 ml Kaffeesahne
200 ml Schlagsahne
100 g Zucker (weiß oder braun)
20 g Vanillezucker
50 g Mandeln, gemahlen
3 Stück Eier
50 ml Wasser
200 ml Weinbrand
200 ml Rum 54%

Das folgende Getränk ist wegen des **Alkohol**gehalts nichts für Kinder, aber auch erwachsene Leckermäuler sollten **vorsichtig** sein!

Ein halbwegs guter Rum wirkt übrigens Wunder!

Der Zucker wird mit dem Wasser zusammen erhitzt und solange verrührt, bis er sich aufgelöst hat. Dann schaltet man den Herd ab und gibt das Kaffeepulver und die Schokolade dazu und rührt ebenfalls solange, bis sich alles verdünnt hat. Nun können auch noch die Mandeln und der Vanillezucker hinzugegeben und verrührt werden.

In einer Schüssel werden jetzt die Eier schaumig geschlagen und mittels viel Rührei die Kaffeesahne, die Schlagsahne und die Milch gemixt. Das kommt noch zu der Soße im Topf und wird gut verrührt. Falls doch noch Bröckchen vorhanden sind, wird alles durch ein Sieb gefiltert.

Als Letztes das Beste: Der Alkohol wird langsam untergerührt und zum Schluss wird alles in einer gut verschlossener Flasche im Kühlschrank gelagert. Wegen der Zutaten ist die Haltbarkeit nicht sehr hoch, aber da der Mix sehr süffig ist, sollte die Haltbarkeit kein Thema sein.

Seit 2017 trinke ich allerdings einen Riise Caramel-Creme-Likör lieber!