

# Schokolikör

---

## Schokoladenlikör

### Rezept 1

100 g Schokolade, geraspelt  
500 ml Milch  
150 g Zucker  
100 ml Weingeist 90 oder 96%  
150 ml Whisky (Weinbrand oder Cognac geht auch)

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

Auch wenn der Weingeist relativ teuer ist, sollte hier nicht gespart werden. Bei der

kleinen Menge sollte es die Portokasse noch hergeben.

Bei der Schokolade habe ich Zartbitter mit 50% Kakaoanteil ausgewählt. Schokolade mit ca. 30% Kakao bringt nicht so viel Geschmack.

Man gibt die Schokolade, die Milch und den Zucker in einen Topf auf dem Herd, macht die Kochplatte auf Volldampf und rührt solange, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. Das kann schon mal 20 Minuten dauern. – Dann stellt man den Herd aus und gibt zuerst den Whisky (o. ä.) und danach den Weingeist unter weiterem Rühren hinein. Vorsicht! Bei der Zugabe des Weingeist schäumt die Suppe! – Sobald sich das Gebräu etwas abgekühlt hat, füllt man es in eine 1-Liter-Flasche. Jetzt muss man noch qualvolle 10-14 Tage warten, bis man den Likör genießen kann.

Was bringt's? Es soll gut für Erkrankungen der Luftwege und für Magenprobleme sein. Aber ob das stimmt? Auf jeden Fall gilt wegen des Alkohols (ca. 20%): Je mehr man trinkt, desto kranker wird man! 😊

### Rezept 2

100 g Schokolade, geraspelt  
200 ml Wasser  
100 g Zucker  
30 ml Weißwein  
120 ml Rum  
100 ml Whisky (Weinbrand oder Cognac geht auch)

Auch hier habe ich wieder Zartbitter gewählt, wobei das Getränk recht klebrig wird. Vielleicht doch mal mit Vollmilchschokolade testen?

Da dieses Mal keine Milch dabei ist, hält sich diese Mischung sicherlich etwas länger.

Man gibt den Zucker in einen Topf auf dem Herd, macht die Kochplatte auf gut mittel und rührt solange, bis sich der Zucker verflüssigt hat. Das kann schon mal gut 15 Minuten dauern. Jetzt wird das Wasser dazu gegeben. Vorsicht! Bei der Zugabe des Wassers schäumt die Suppe!

Dann kommt die Schokolade hinzu und wird solange verrührt, bis alles flüssig ist. Nun gibt man noch langsam den Whisky (o. ä.), den Rum und den Wein unter weiterem Rühren hinein. Sobald sich das Gebräu etwas abgekühlt hat, füllt man es in eine 0,7-Liter-Flasche und stellt diese in einen Raum mit Zimmertemperatur. Jetzt muss man noch einen Monat warten, bis man den Likör genießen kann.

---

## Schokolikör – klar (ein Versuch) !



Ich hatte im „alten Land“ bei Stade auf einem Bauernhof einen Chili-Schoko-Likör gekauft, der mir gut geschmeckt hatte (bis auf den Chili) und außerdem klar war. So ist es zu diesem Versuch gekommen. Er dauert noch an und bis Ende November 2008 kann ich keine Aussage über Geschmack und Konsistenz des Likörs machen. Die Mengen sind ein Versuch, meinen Geschmack zu treffen und können sich durchaus noch ändern.

0,7 l Wodka, einfache Sorte  
300 g Vollmilch-Schokostreusel (oder -raspel)  
150 g weißer Zucker (oder weißer Kandis)  
2 Stangen Zimt  
60 g Orangenschalen, geschnitten (nicht gespritzt)  
10 g Pfeffer, schwarz  
5-6 große Teebeutel

Um ein klares Gebräu zu erhalten und hinterher möglichst nicht filtern zu müssen, werden fast alle Zutaten in große Teebeutel gefüllt. Es ist aber darauf achten, dass sie nicht reißen! Das gilt besonders für die Zimtstangen, die man zusammen mit dem gestoßenen Pfeffer in einen Beutel zusammen füllen kann. Ich habe übrigens

Tellicherry-Pfeffer benutzt, weil der etwas nussiger schmeckt und hoffentlich gut zum Likör passt. – Außerdem werden noch die Schokostreusel und die Orangenschalen „eingesackt“.

Als Gefäß musste dieses Mal ein gläserner Kochtopf erhalten, in den die gefüllten und zugebundenen Teebeutel gelegt werden. Der Wodka wird darüber gegossen und der Zucker großzügig im Gefäß verteilt. – Nach zwei Monaten an einem warmen Ort bei geschlossenem Deckel sollte das Gebräu genügend Schokoladengeschmack aufgenommen haben. Wenn nicht, heißt es einen Monat länger warten.

### Abschlussbericht

Nach den ersten zwei Monaten hatte sich der Schokoladengeschmack kaum im Alkohol aufgelöst. Dafür war aber der „Gewürzbeutel“ sehr deutlich, so dass ich ihn herausgenommen hatte. Schweren Herzens, weil es nun doch **kein klarer Likör** werden würde, habe ich die Schokoladenstreusel aus den Säckchen direkt in den Alkohol befördert und kräftig umgerührt. Nach weiteren zwei Monaten habe ich die Soße durch ein Sieb in eine Flasche gefüllt. Leider war es nun ein ganz ordinärer brauner Schokoladenlikör! Aber **er schmeckt trotzdem!**